




Focaccia z pomidorami i oliwkami

 MP5423

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 4 porcje

Składniki:

mąka typ 0 - 380 g
sól - 0,5 łyżeczka
świeże drożdże - 10 g
letnia woda - 300 ml

oliwa - 50 ml
zielone oliwki - 100 g
pomidory - 2 szt.
rozmaryn - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z letnią wodą i zostawić na kilka minut w ciepłym miejscu.

KROK 2: Mąkę wymieszać z solą, dodać rozczyń z drożdży, dokładnie wymieszać. Masę włożyć na blachę i zostawić na 15 minut w ciepłym miejscu.

KROK 3: Po tym czasie kolejny raz zagnieść składniki i znowu zostawić w ciepłym miejscu na kolejne 15 minut.

KROK 4: Dodać oliwę, wymieszać i zostawić w cieple na 1 godzinę.

KROK 5: Na ciasto nałożyć pokrojone pomidory i oliwki, posypać rozmarynem.

KROK 6: Piekarnik nagrzać do 190 stopni C góra dół i piec 25 minut.

KROK 7: Po wyjęciu z pieca odczekać chwilę i pokroić na porcje.