



Włoska focaccia

 Martyna Woj

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 85 min

 4 porcje

Składniki:

mąka typ 0 - 320 g
ciepła woda - 200 ml
świeże drożdże - 12 g

sól - 1 łyżeczka
cukier - 0.5 łyżeczka
oliwa z oliwek - 7 łyżka

Dodatkowe info:

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wody dodać połowę mąki, dwie łyżki oliwy, sól i cukier. Rozmieszać. Drożdże rozpuścić z 2-3 łyżkami ciepłej wody i dodać do ciasta.

KROK 2: Wyrabiamy ciasto przez ok. 10 minut dodając stopniowo resztę mąki. Ciasto powinno mieć kleistą konsystencję.

KROK 3: Wyrobinione ciasto przykryć ściereczką i pozostawić 15 minut.

KROK 4: Na blaszkę wlać 3-4 łyżki oliwy. Położyć ciasto i obtoczyć przykryć i odstawić na 30 minut.

KROK 5: Rozprowadzić ciasto palcami na blaszce. Pociąć łyżką oliwy i letniej wody. Palcami zrobić charakterystyczne zagłębienia. Pozostawić w ciepłym miejscu na 30 minut.

KROK 6: Dodajemy dodatki:

U mnie były to pomidor i cebula.

Wstawić do piekarnika rozgrzanego 240 stopni na około 12-15 minut.

KROK 7: Najlepiej spożywać ciepłą podaną z różnymi sosami.