



Focaccia z oliwkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [gosiaczek](#), dnia 3 Października 2010r. o 14:01

Tagi: [focaccia](#), [oliwki](#)

Rodzaj dania: [pieczywo](#) [pizza](#) [przekąski](#) [zapiekanki](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
mąka pszenna	3	szklanka	dodatki
drożdże w proszku	50	g	dodatki
cukier	1	łyżeczka	dodatki
woda	1	szklanka	płyny i sosy
oliwa z oliwek	5	łyżka	płyny i sosy
oliwki	2	garść	warzywa

Opis

Jeśli drożdże świeże:

Drożdże wkładam do miseczki, dodaję 2 łyżki ciepłej wody, cukier i mieszam dokładnie. Odstawiam w ciepłe miejsce na kilkanaście minut, aż zwiększą swoją objętość dwukrotnie i będą miały konsystencję gęstego kremu.

Jeśli drożdże instant:

Dodaję je bezpośrednio do przesianej mąki.

Mąkę przesiewam do miski, dodaję zaczyn lub drożdże instant, sól drobnoziarnistą, połowę oliwy i wodę (stopniowo), mieszam łyżką, aż składniki się połączą (w zależności od wilgotności mąki czasem trzeba trochę więcej lub mniej wody). Kiedy składniki przybiorą kształt kuli, przekładam je na stolnicę posypaną mąką i wyrabiam przez 8-10 minut. Gdy ciasto będzie już zwarte i nie będzie przylegać do palców, rzucam je kilka razy mocno na stolnicę - stanie się dzięki temu gładkie i elastyczne. Powinny być w nim zauważalne pęcherzyki powietrza.

Ciasto przekładam do miski, przykrywam lnianą ściereczką i odstawiam w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 40-50 minut.

Ciasto jest dobrze wyrośnięte, jeśli po zagłębieniu na chwilę w nie palca pozostaje w nim dziura (czas rośnięcia ciasta może się zmieniać w zależności od pogody - na nią bowiem reagują drożdże).

Oliwki kroję na niezbyt cienkie plasterki.

Wyrośnięte ciasto przekładam na stolnicę wysypaną mąką,

dodają połowę oliwek i wyrabiam przez 3 minuty, następnie przenoszę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wysmarowanym oliwą, rozciągam tak, by otrzymać placek o średnicy około 30 cm i grubości 1 cm. Na całej powierzchni placeka robię palcem płytkie wgłębienia. Ciasto smaruję pozostałą oliwą, posypuję gruboziarnistą solą i resztą oliwek. Wstawiam do piekarnika nagrzanego do 220 stopni na 15-20 minut.

Dobrze upieczona focaccia jest lekko przyrumieniona, a dołki ma lekko brązowe.

Dla ilu osób: 6
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 2godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: