





Focaccia

 4 porcje

 2 godziny

Składniki

- 500 g mąki
- 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)
- 1 ½ łyżeczki suszonych drożdży instant
- 30 ml oliwy z oliwek
- 300 ml wody, ciepłej, dodatkowa ilość do podlewania
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 30 pomidorków koktajlowych, przepołowionych
- 2 łyżki świeżych liści rozmarynu, posiekanych
- 1 łyżeczka grubej soli morskiej

Przygotowanie

1

Lekko naoliw dużą miskę i duży kawałek folii spożywczej, a następnie odstaw na bok.

2

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

3

Umieść w kielichu do gotowania 500 g mąki, 1 łyżeczkę cukru, 1 ½ łyżeczki suszonych drożdży instant, 30 g oliwy z oliwek, 300 ml wody i 1 łyżeczkę drobnej soli.

4

Wyrabiaj ciasto.

5

Przełóż ciasto do naoliwionej miski, przykryj przygotowaną folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (ok. 1-2 godziny).



Pod koniec czasu wyrastania posmaruj olejem dużą blachę do pieczenia i odstaw na bok.



Rozłóż ciasto na przygotowanej blasze za pomocą naoliwionej szpatułki i pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 30 minut.



Rozgrzej piekarnik do 220°C.



Używając naoliwionych opuszków palców, zrób wgłębienia na całym wyrośniętym cieście i wciśnij w nie połówki pomidorów przeciętą stroną do góry. Posyp równomiernie igiełkami rozmarynu, grubą solą i dodatkową wodą, a następnie skrop oliwą z oliwek.



Włóż ciasto do piekarnika i piecz 20 minut (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).



Gotowe do podania! Smacznego!
