

FOCACCIA



PRO
2
FOCACCIA

**Doba přípravy: 10 minut
plus 45 minut na kynutí
Doba vaření: 15 až 20 minut**

Suroviny:

- 200 g mouky **Mevalia Bread Mix**
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky sušeného droždí
- 1/2 lžičky krupicového cukru
- 225 ml teplé vody, 1/3 vařící a 2/3 studené
- 1 a 1/2 lžice olivového oleje
- 3 stroužky česneku
- 4 stonky čerstvého rozmarýnu, oddělte listy
- 1/2 lžičky hrubozrnné soli
- 1 až 2 lžice olivového oleje

Postup:

1. Chlebovou směs **Mevalia Bread Mix** smíchejte v misce se solí, sušeným droždím a krupicovým cukrem. Přidejte vodu a 1 a 1/2 polévkové lžíce olivového oleje a rozmixujte elektrickým mixérem s háčky na těsto po dobu 2 až 3 minut.
2. Rozdrťte 1 stroužek česneku, nasekejte listy ze dvou stonků rozmarýnu a přidejte do mouky, mixujte dalších 10 až 15 sekund.
3. Vymažte dva kulaté plechy (18 cm) olejem nebo postříkejte olejem ve spreji. Rozdělte těsto mezi 2 plechy, zarovnejte lžící a pokryjte tenkou vrstvou oleje.
4. Nechte vykynout na teplém místě po dobu přibližně 45 minut nebo dokud těsto nedosáhne dvojnásobné velikosti.
5. Předehřejte troubu na 220 °C / 200 °C horký vzduch / plynová na stupeň 8.
6. Nakrájejte nebo rozdrťte zbývající česnek a otrhejte lístky z větvičky rozmarýnu.
7. Na vrchu každé focaccia vytvořte konečky prstů malé důlky, zalijte olivovým olejem, posypte česnekem, hrubozrnnou solí a připíchněte malé snítky rozmarýnu.
8. Umístěte do předehřáté trouby na 20 až 25 minut, dokud se lehce nezbarví.

TIP:

Focaccia je vhodná k zamražení po dobu 1 měsíce.

Celé množství	Energie - 998 kcal	3,6 g bílkovin	140 mg Phe
1 porce	Energie - 499 kcal	1,8 g bílkovin	70 mg Phe