

Focaccia

Előkészületi idő:

Sütési idő: **20 perc**

Nehézségi szint: **Nehéz**



Hozzávalók

- 500 g finomliszt (BL55)
- 250 g víz
- 1,5 teáskanál só
- 20 g friss élesztő
- újabb 3 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 2-3 fej zúzott fokhagyma
- ízlés szerint durva szemű só

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Egyéb eszközök: [Laica digitális mérleg](#), [Ibili trockser](#), [Ibili tapadásmentes nyújtófa](#)

Elkészítés:

100 ml kézmeleg, tisztított vízben oldjuk fel az élesztőt. Ha felfutott, az első 4 összetevővel együtt tegyük az Ankarsum dagasztógép táljába és 6-8 perc alatt dagasszuk meg a tésztát. Pihentessük letakarva ezután 45 percig.

Ha kész, vegyük ki a tésztát és óvatosan gyúrjuk át, majd hagyjuk kb. 5 percre pihenni. Enyhén lisztezett felületen nyújtsuk 1 cm vastag, téglalap alakú formára. Érdemes ehhez tapadásmentes nyújtófát használni. Ezután óvatosan emeljük át a tésztát sütőpapírral kibéelt tepsire, és ujjaink segítségével csináljunk lyukakat a tésztába, majd tegyük langyos helyre kelni (akár 30 fokra előmelegített sütőbe). 40 perc után vegyük ki a tésztát és melegítsük fel a sütőt 220 fokra. Sütés előtt még egyszer nyomkodjuk meg a tésztát ujjainkkal, és csöpögtessünk a tészta felületére olívaolajat. Süssük a focacciát 20 percig légkeverésen. Ha kész, fokhagymás olajjal újra kenjük meg, szórjunk rá durva őrlésű sót, vagy gazdagíthatjuk ízlés szerint paradicsommal, sajttal, bazsalikommal, rozmarinnggal.

Ajánlott termékek



Kenyér és baguette
vágó/írdaló penge



Péklány kiscsomag
(könyv + kovász)