Focaccia – Fokača



Focaccia je talijanski kruh , koji se prije pečenja premaže s uljem te se pospe s krupnom morskom
soli. Po cijeloj Italiji možete naići na razne Focaccie , okrugle , ovalne , izrezane na trakice , s
ružmarinom , maslinama , tunom itd …

SASTOJCI za tijesto (za 4 Focaccia)

1 kg brašna

1 svježi kvasac (42 g)

1 žlica soli

1 žličica šećera

150 ml ulja

600 ml tople vode

SASTOJCI za premazivanje i posipanje :

Maslinovo ulje

Krupna morska sol

Ružmarin (začin)

OPCIJONALNI sastojci za posipanje :

Talijanski začini

Origano

Chilli – Čili

Cherry rajčice

Feta sir

Tuna (iz konzerve)

PRIPREMA :

1 . u toplu vodu dodati šećer i kvasac te ga razmutiti …

2 . u posudu staviti brašno , dodati vodu u kojoj smo razmutili kvasac …

3 . kratko sjediniti sastojke te dodati sol i ulje a zatim tijesto mijesiti 10 minuta …

4 . radnu površinu premazati s malo ulja te izvaditi tijesto iz posude na radnu površinu …
NE DODAVATI DODATNO BRASNA !!!

5 . tijesto oblikovati u loptu te ga vratiti u posudu , pokriti prozirnom folijom i ostaviti na toplom
mjestu da se tijesto udvostruči …

6 . dva pleha obložiti pak papirom …

7 . nadošlo tijesto podijeliti na četiri dijela …

8 . na svaki pleh staviti dva komada tijesta te ga prstima raširiti po plehu (**POGLEDAJ VIDEO**) …

9 . tijesto premazati s maslinovim uljem , te ga ostaviti pokrivenog 30 minuta na toplom mjestu da
tijesto malo nadođe …

10 . prstom izbosti tijesto kako bi na tijestu ostale udubine

od prsta …

11 . zatim tijesto premazati ponovo uljem , te ga posuti s soli i ružmarinom …

12 . drugo tijesto možete premazati s uljem te posuti npr . s Talijanskim začinima i feta sirom (na
vama je kakve Focaccie želite) …

13 . stavite Focacciu u prethodnu zagrijanu pećnicu na 225 stupnjeva 15 – 17 minuta …

NAPOMENA I SAVJETI :

• kad vam je prvi pleh s vašom Focaccom skoro pečen , tek onda uzmite drugi pleh i pripremite ga na
taj način da će te tek sad prstima praviti udubine na ostale dvije Focaccie .

• bitno je da NE pripremate i ne napravite udubine na sva četiri tijesta u isto vrijeme jer će vam
udubine nestati dok se prva tura peče .









