



Focaccia - chrupiąca na zewnątrz, ultra miękka w środku



Ilość porcji: 6-8



25 minut

Składniki (blacha ok. 30×40 cm):

- 500 g mąki pszennej (typ „00” lub chlebowa)
- 400 g zimnej wody
- 10 g soli
- szczypta cukru
- 3 g świeżych drożdży (lub 1 g instant)
- 30 g oliwy + dodatkowo na wierzch
- garść zielonych oliwek
- świeży rozmaryn
- gruba sól

1. Mieszanie ciasta

Wymieszaj wodę z drożdżami, dodaj sól, cukier i mąkę. Wyrabiaj krótko (2-3 minuty), tylko do połączenia składników.

Na tym etapie możesz użyć Witt Varimixer Teddy, który świetnie radzi sobie z ciastami o wysokiej hydracji.

2. Składanie (stretch & fold)

Co 30 minut wykonaj 3-4 serie składania ciasta (rozciągnij i złoż na cztery strony). Całość trzymaj w temperaturze pokojowej przez około 2 godziny.

3. Fermentacja w lodówce

Przykryj ciasto i wstaw do lodówki na 12-24 godziny. To etap, który buduje smak i strukturę.

4. Formowanie

Wyłóż ciasto na dobrze naoliwioną blachę i delikatnie je rozciągnij. Odstaw na 2-3 godziny w temperaturze pokojowej, aż stanie się puszyste.

Zrób charakterystyczne wgłębienia palcami, polej oliwą, dodaj oliwki, rozmaryn i posyp grubą solą.

5. **Pieczenie**

Piecz w mocno nagrzanym piekarniku:

- temperatura: 250°C
- czas: 18-25 minut

Focaccia powinna być złota, chrupiąca na zewnątrz i miękka w środku.

Wskazówki:

- Wysoka hydracja (80%) odpowiada za lekkość i strukturę ciasta
- Nie pomijaj składania – to ono buduje „bąble” w cieście
- Oliwa na wierzchu to nie dodatek, tylko klucz do smaku i tekstury

To jeden z tych przepisów, który po pierwszym razie zostaje z Tobą na stałe. Idealna jako przekąska, dodatek do kolacji albo baza pod bardziej rozbudowane kompozycje.