



Focaccia z pieca do pizzy



Ilość porcji: 1 focaccia (forma 25 cm)



40 minut

Składniki

- 300 g mąki typu 00
- 240 g wody
- 10 g soli
- 10 g świeżych drożdży (lub 2-3 g drożdży suchych)
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki suszonego rozmarynu
- 1 łyżka gruboziarnistej soli morskiej

Przygotowanie

1. Krok

Rozpuść drożdże w wodzie i dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek. Następnie wsyp mąkę i wyrabiaj ciasto w mikserze przez około 7-10 minut. Dodaj sól i kontynuuj wyrabianie przez kolejne 5 minut.

2. Krok

Przykryj ciasto i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 1 godzinę. W tym czasie dwukrotnie rozciągnij i złóż ciasto do środka, aby wzmocnić jego strukturę (tzw. coil folds).

3. Krok

Przełóż ciasto do lekko natłuszczonej formy. Delikatnie rozprowadź je tak, aby mniej więcej

dopasowało się do kształtu naczynia. Pozostaw do ponownego wyrastania na kolejną godzinę w temperaturze pokojowej.

4. Krok

Polej wierzch pozostałą oliwą, posyp rozmarynem oraz gruboziarnistą solą. Następnie opuszkami palców zrób charakterystyczne wgłębienia w cieście.

5. Krok

Piecz w temperaturze około 225°C przez 15 minut. Jeśli używasz ciężkiej formy, na przykład żeliwnej, spód może potrzebować więcej czasu niż wierzch. W takiej sytuacji wyjmij focaccię z formy i dopiecz jeszcze chwilę bezpośrednio na kamieniu.