

Focaccia - plnený talianský chlieb

Potrebuje

- - 500 g múka T 650
- - 2 čl soľ, 1 čl cukor
- - 15 g droždie
- - 375 ml teplej vody
- - 3 pl olivový olej
- - 350 g šunka v celku
- - 250 g mozzarella
- - 3 paradajky
- - oregáno, bazalka
- - 2 ks Karička črievko
- - 150g šampiňónov
- - maslo na potretie
- - hrubozrnná soľ
- - ľanové a sezamové semiačko

Postup

V 0.75 dcl vody rozdrobíme 15 g droždia, pridáme moka lyžičku cukru a štipku soli a necháme odpočívať 10min prikryté. Preosejeme si 500 g hl. múky typ T 650, pridáme 1 a pol lyžičky soli. Pridáme 3 Pl olivového oleja, kvások a 3 dcl teplej vody, vymiešame hladké cesto, lepivé. Premiestnime na podložku, rukami cesto spracujeme na bochník. Misku si potrieme olejom a bochník cesta vrátime do nej, prikryjeme a kysnúť necháme 1.5 hod. Po vykysnutí si ho na doske rozdelíme na dve časti, opäť spracujeme na bochníky, necháme kysnúť 10min. Z prepasírovaných paradajok, príp. z čerstvých, oregana, trošku soli, korenia, bazalky vymiešame kašu, s ktorou natrieme rozvaľkaný bochník. Vaľkám rovno na maslom vymazanom plechu a vyťahujem smerom von. Na paradajky poukladáme nakrájané šampiňóny, šunku, Karičku, prepichnete a vytlačáme na povrch, pridáme listy špenátu a paradajky a mozzarelu. Vyvaľkáme druhý, prikryjeme, natrieme olejom, posypeme soľou a semiačkami. Pečieme na 190-30min, pokvapkáme olejom, chlebič zmäkkne.

Tento recept nám posielal: Darina Liptovského Mikuláša
náročnosť: stredná
čas: 150 min
porcie: 8