

Cibulová focaccia

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy od robota nalijeme vodu a do ní rozdrobíme čerstvé droždí. Droždí ve vodě důkladně rozmícháme. Když je droždí s vodou spojené, přilijeme do mísy i olivový olej.

Nyní přisypeme mouku a sůl a mísu dáme do robota, upevníme nástavec typu hák a necháme robota zpracovat těsto.

Cibuli i česnek oloupeme slupky. Cibuli nakrájíme na půlkolečka a česnek nadrobno.

V pánvi rozežřejeme olej a orestujeme na něm cibuli a česnek dozlatova.

Orestovanou cibuli i česnek necháme vychladnout a poté obojí přidáme do zpracovaného těsta.

Ještě necháme robota chvíli pracovat, aby se těsto s cibulí a česnekem krásně propojilo.

Těsto nyní poprašíme moukou, zakryjeme jej utěrkou a necháme jej 1 hodinu kynout.

Po hodině kynutí dáme na plech či do zapékačí mísy pečicí papír a na ten přemístíme těsto, které rukama roztáhneme až do všech krajů plechu či zapékačí mísy.

Do těsta promáčkne nyní bříška prstů a do vzniklých otvorů nalijeme trochu olivového oleje, zakryjeme plech či mísu utěrkou a necháme těsto ještě alespoň 30 minut odpočívat.

Po 30 minutách dáme plech/zapékačí mísu s focacciou do předehřáté trouby na 180 stupňů a pečeme 20 minut.

Po upečení necháme vychladnout.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 15 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 320 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 500 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

