

Focaccia cu oregano



Focaccia cu oregano, dintre toate variantele de focaccia incercate de mine pana acum, e preferata lui Bogdi si e cea care ne duce intotdeauna cu gandul la vacanta de vara. La toate vacantele de vara petrecute in **Grecia** ☐

Pentru ca de acolo am punga cu oregano uscat, puternic aromat si atat de linistitor!!!

Si, cum se face extrem de usor, o fac cel putin o data pe saptamana, spre bucuria lui Bogdi (si nu numai). Desigur, voi, daca vreti, puteti pune si busuioc sau rozmarin dar lui Bogdi doar asa ii place, cu oregano.

Astazi l-am surprins cu o portie maaare de **focaccia**, aburinda inca, chiar cand venea de la scoala...asa ca ii veti vedea si mainile prin poze ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul de focaccia:

- 500 g faina
- 9 g drojdie uscata
- o lingura sare fina (rasa)
- 450 ml apa calda
- 15 ml ulei de masline

In plus:

- 3, 4 linguri ulei de masline
- 1-2 linguri oregano uscat
- sare roz sau grunjoasa

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 200 grade C (foc puternic) si se unge cu ulei o forma cu diam. de 30 de cm. (puteti folosi si o tava de aproximativ 25cm x 22cm, daca vreti).

Preparare aluat de focaccia:

Cerneti faina intr-un bol incapator, adaugati drojdia uscata si amestecati bine. Folositi o drojdie buna (eu am gasit la plic, bio). Faceti apoi o mica adancitura in mijloc si turnati apa calda (nu fierbinte!) in care ati dizolvat sarea. Turnati uleiul de masline (puteti folosi si ulei de floarea soarelui) si amestecati viguros cu o spatula sau cu o lingura de lemn. Ori direct cu mainile, cum am facut eu ☐

Aluatul e lipicios si moale si nu se poate framanta ci doar se amesteca 1-2 minute, ca sa „inghita” cat mai mult aer, se „bate” cu mainile, se trage cu degetele si se izbeste de marginile bolului si tot asa... va distrati un pic ☐

Se lasa apoi la crescut, intr-o pungă, cum am facut si aici: **Focaccia cu pastrav afumat**. Dupa o ora si jumatate, e bine crescut si pregatit de coacere:



Laura Sava

Daca nu aveti drojdie uscata, folositi 30 g drojdie proaspata, pe care o amestecati cu 1 lingurita zahar pana se lichefiaza si putina apa calda; o pudrati apoi cu o lingura de faina si o lasati sa creasca 8-10 minute, dupa care o amestecati cu faina si cu restul ingredientelor.

Aluatul se rastoarna apoi in tava cu ajutorul unei spatule, fara sa se niveleze. Se toarna uleiul si se presara cu oregano si cu sare, ori de Himalaya ori groasa:



Bogdi ar fi vrut mai mult oregano...dar am zis sa nu exagerez! ☐

Se „inteapa” apoi aluatul cu degetele (va ungeti pe maini cu ulei) si se mai lasa sa creasca in forma cca. 15 minute, dupa care se pune la copt:



Coacere:

Se lasa la 200 grade C (foc mare) primele 10 minute si inca 20 de minute, maxim 25 de minute, la 180 grade C (foc potrivit).

Doi pofticiosi ☐ , Bogdi si Rafi!!!



Focaccia e gata cand e frumos rumenita iar baza, batuta usor cu degetul, va suna a gol. Si va iesi intreaga din tava, dupa cum vedeti ☐



E atat de buna!!!!!!!



Bogdi, fericit! Si eu, si mai si!!! <3



V-am pastrat si voua o bucatica, dar sper s-o incercati cat de curand! ☐



Laura Sava