

Focaccia cu pastrav afumat



Focaccia cu pastrav afumat, o reteta si foarte buna, si foarte aratoasa!! ☐

Dragilor, va spun cu un pic de-ntarziere: La multi ani!!!! La multi ani, romani de pretutindenii!

O spun mai cu patos astazi, e adevarat, pentru ca ieri a fost Ziua Nationala a Romaniei, dar mereu ma minunez de noi, ca romani, si ma bucur ca m-am nascut in aceasta tara cu locuri de vis si oameni calzi si buni, ce nu-si pierd niciodata speranta.

Avem o postare la inaltime, una foarte patriotica astazi ☐ ...si, coincidenta sau nu, am ocazia sa o omagiez cu o farama de „Romania”, cu cel mai gustos pastrav afumat si icre galbene pe care l-am mancat in viata mea!!! Aduse de Cipi meu drag, de langa Sibiu,

de la Pastravaria Albota.

E si zi de **dezlegare la peste** azi, asa ca sper sa va prinda bine aceasta reteta cu peste...chiar daca nu e in totalitate romaneasca :))

Va trimit cele mai bune ganduri si cei mai dulci pupici din lume!!!!

Ingrediente:

Pentru Focaccia:

- 230 g faina
- 4 g drojdie uscata (jumătate de pliculet)
- o lingurita sare
- 180 ml apa
- 6 linguri ulei (de masline)
- o lingurita amestec de oregano, cimbru si rozmarin (uscate)
- 2, 3 linguri de ulei pentru final

Pentru toppingul de pastrav afumat:

- 180 g file de pastrav afumat
- 6-8 lingurite hrean
- un sfert de castravete (de sera)
- un fir ceapa verde
- zeama de la o lamaie mica
- 2 lingurite **maioneza de post**
- 4, 5 lingurite de icre de pastrav
- sare si piper dupa gust

Vedetele retetei de astazi:

Fileul de pastrav afumat:



Si icrele de pastrav, ca niste mici margaritare:



Laura Sava

Aici Cipi a surprins mai bine perlutele galben-delicioase ☐



Laura Sava



Mod de preparare:

Prepararea aluatului de Focaccia:

Amestecati, intr-un bol incapator, faina cu drojdia uscata (puteti folosi si proaspata: 12 g). Turnati apa calduta, in care ati pus sarea, in mijlocul fainii impreuna cu uleiul de masline sau de floarea soarelui.

Amestecati aluatul cu mainile, energic, 1-2 minute, dupa care lasati la crescut, acoperit cu un prosop de bucatarie sau cu o pungă (puneti bolul in punga, care trebuie sa fie mai mare, pentru ca aluatul sa aiba loc sa creasca).

Aluatul va fi lipicios, nu se va strange intr-o bila, ca si aluatul pentru pizza, de exemplu, dar asa trebuie sa fie ☐

Cand e gata, dupa cca. o ora sau cand vedeti ca si-a dublat volumul, se framanta din nou, cu mainile unse cu ulei. Se lasa in bol sa se odihneasca pana cand se incinge cuptorul.

Coacere:

Incingeti, asadar, cuptorul la 220 grade C (foc mare) si ungeti o forma mica, de aprox. 25cm x 22cm cu putin ulei.

Rasturnati aluatul si intindeti-l cat mai uniform in tava, cu ajutorul degetelor. „Trageti” de aluat atat cat e nevoie, pentru a imbraca toata forma.

La final, faceti gauri in aluat cu degetele si turnati putin ulei (cele 2, 3 linguri de care aminteam la ingrediente); presarati apoi amestecul de condimente uscate pe toata suprafata aluatului si dati la copt pentru 10-12 minute.

Scadeti temperatura la 180 grade C (foc potrivit) si mai lasati inca 15 minute. Veti sti ca painea e gata daca, atunci cand o bateti usor cu degetul, pe dos, va suna a gol.

In continuare, Focaccia calduta se taie in felii potrivite:



Laura Sava



Gustarele cu peste:

Am obtinut niste „canapele” perfecte pentru „umplutura” de pastrav afumat. Dar haideti sa va spun cum le-am facut si delicioase ☐

Pe feliile de focaccia, taiate in mici dreptunghiuri, am intins un strat subtire de hrean. Am rupt apoi pastravul afumat in bucatele mici, cu mana, si le-am asezat, cat mai uniform, pe paine:



Pasul doi: asezarea feliilor de castravete:



Am presarat cateva inele de ceapa verde..si am innobilat micile gustari cu un mot de maioneza (de post), asezata in mijlocul fiecarei mini-focaccia, peste care am pus icre de pastrav:



La final, am stropit totul cu zeama de lamaie din belsug si ne-am bucurat de gustul extraordinar al acestor gustarele cu peste:



Laura Sava



La Pastravarie:

Si am sa inchei postarea de astazi cu cateva poze de la Pastravaria Albota, un loc nemaipomenit de frumos, pitoresc si primitor:





Laura Sava