

Focaccia



Ati mancat vreodata Focaccia, dragii mei?! E o painica cu cimbru si ulei de masline, de fapt. Una pufoasa si taaare gustoasa!!! ☐
Italienii o mananca cu mare pofta, ca aperitiv (si nu numai), in zeci de combinatii: cu rosii cherry, cu rozmarin, cu peste sau salam ori sunca, cu branza etc

Aici o aveti cu pastrav afumat:

<https://www.laurasava.ro/focaccia-cu-pastrav-afumat/>

iar aici cu oregano (preferata lui Bogdi):

<https://www.laurasava.ro/focaccia-cu-oregano/>

E foarte usor de facut, trebuie neaparat sa o incercati!!! Si e foarte buna si asa simpla!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 7 g drojdie uscata (sau 25 g drojdie proaspata)
- 500 g faina
- 1 lingura sare

- 350-380 ml apa calda
- 10 linguri de ulei (de masline)

In plus:

- 1 lingura rasa de sare
- 6 linguri ulei (de masline)
- 1 ramura de cimbru

Mod de preparare:

Cerneti faina si amestecati-o cu 1/2 lingura sare si cu drojdia uscata. Daca folositi drojdie proaspata, amestecati-o cu o lingurita de zahar pana se lichefiaza si lasati-o la crescut minim 5 minute, intr-un loc cald, ferit de curenti de aer:



Amestecati apoi maiaua cu faina. Incorporati treptat apa calda si adaugati uleiul de masline:



Framantati un aluat moale, adaugand apa, daca este necesar.
Framantati aluatul timp de 10 minute (eu chiar l-am framantat cu
mana, aproape 10 min.) si intineti-l pe masa unsa cu ulei, intr-o
forma dreptunghiulara, de 10x20 cm:



Asezati-l apoi in forma si acoperiti-l cu folie; lasati la crescut timp de 1 ora, intr-un loc cald:



Crescut, dupa o ora:



Laura Sava

Preincalziti cuptorul la semnul 8/230 grade C. (foc puternic).
Intepati aluatul, din loc in loc, cu degetele:



Laura Sava

Presarati sarea ramasa si stropiti cu ulei:



Laura Sava

Presarati cimbrul uscat:

Laura
Sava



Dati la cuptor timp de 10 minute:



Laura Sava

Micsorati apoi flacara la semnul 5/190 grade C. (foc potrivit) si continuati sa tineti in cuptor inca 20 de minute (batuta usor cu degetul, pe dos, **painea** trebuie sa sune a gol):



Asa arata intoarsa:



Sectiuni □





Laura Sava

Si fiindca afara parca era primavara... priviti o poza de la noi din curte, facuta de Cipi ☐



*Laura
Sava*

...si o ultima poza cu painica, ca tare mult mi-a placut cum mi-a iesit!!!

