

Focaccia



Ati mancat vreodata Focaccia, dragii mei?! E o painica cu cimbru si ulei de masline, de fapt. Una pufoasa si taaare gustoasa!!! ☐
E foarte usor de facut, trebuie neaparat sa o incercati!!!

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 maioua 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 intindeti-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:



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



Presarati sarea ramasa si stropiti cu ulei:



Presarati cimbrul si dati la cuptor timp de 10 minute:



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 □



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



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

