



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM VE BİBERİYELİ FOCACCIA

2 bardak beyaz ekmek unu
1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İçerisinde;
75 gr çekirdeksiz kırmızı üzüm
1 yemek kaşığı biberiye
50 ml zeytinyağı
50 ml ılık su
1 çay kaşığı deniz tuzu kristalleri

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Un, maya ve tuzu karıştırın.

280 ml yağ ve 1 fincan ılık suyu karıştırın, daha sonra kuru malzemelere karıştırın.

Üzüm ve biberiye, yağ, su ve tuzu bir kavanoza koyun ve için iyice çalkalayın. Bu karışımı da hamura ekleyin. Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru yağlı streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Bir fırın tepsisini yağlayın daha sonra hamuru büyük bir oval olacak şekilde yuvarlayın veya gerdirin.

Hamuru tepsiye yerleştirin, yağlanmış streç filmiyle kaplayın ve 1 saat ya da boyut olarak ikiye katlanana kadar kanıtlayın.

Tepsiyi fırının üst rafına aktarın, 25 dakika pişirin.

Karelere kesmeden önce tel rafta soğumaya bırakın.

