



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ FOCACCIA

2 bardak beyaz ekmek unu
1/2 çay kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İçi için:
50 ml bardak zeytinyağı
50 ml ılık su
1/2 çay kaşığı ince deniz tuzu
1 tatlı kaşığı kurutulmuş biberiye

Un, maya ve tuzu karıştırın.

280 ml sıvı yağı ve 1 fincan ılık suyu karıştırın, sonra kuru malzemelere karıştırın.

Yağ, su ve tuzu kavanoza koyun ve iyice çalkalayın. Hamurun üzerine dökün ve biberiye serpin.

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 ve gerdin. Tepsiyi yerleştirin.

Focaccia'yı yağlı filmle örtün ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.

Fırını 220 ° C'ye ısıtın.

Tepsiyi fırının üst rafında 25 dakika pişirin, daha sonra karelere kesmeden önce bir tel raf üzerinde soğumaya bırakın.

