FOCACCİA

30 gram yaş maya
1,5 su bardağı su
4 su bardağı un
4 çorba kaşığı margarin
35 gram kurutulmuş domates
90 gram dilimlenmiş zeytin
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye
1 tutam tuz
5 dal biberiye filizleri

Mayaya suyun yarısını ilave edip eritin. Üzerine un,yağın yarısı ve tuz ekleyip karıştırın. Kalan suyu azar azar ilave edin. Ayrı bir yerde kurutulmuş domatesleri kaynar suda 15-20 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp, kıyın. Domates, zeytin ve kekiği hamura ekleyip iyice yoğurun. Hamuru fırın kabına yayıp elinizle şekil verin. Üzerini streç filmle kaplayıp, ufak delikler açın. Oda sıcaklığında 20-25 dakika kabarana dek dinlendirin. Streç filmi çıkarıp, üzerine biberiye serpiştirin. Ekmeğinizin delikli olmasını istiyorsanız, bıçak yardımıyla üzerine delikler açın. Kalan yağı üzerine sürün. Biberiye filizlerini üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (ekmeğe bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:119086 • adı:Focaccia • gönderen:tereyağı • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:00