



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (15g)
1 Su Bardağı Su (200ml)
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Toz Şeker
4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı (60ml)
1 Su Bardağı Ayıklanmış ve Kesilmiş Yeşil Zeytin
2 Yemek Kaşığı Taze Kekik
1 Yemek Kaşığı Toz Kekik
2 Yemek Kaşığı Taze Biberiye
Bir Tutam İri Deniz Tuzu

Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, su ve şekeri ilave edin.

Üstüne tuzu da ilave ederek 8-10 dakika yoğurun.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini örterek, mayalanması için oda sıcaklığında 45-50 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 4-5 dakika yoğurup, merdane yardımıyla açın ve zeytinyağı sürülmüş bir tepsiye yerleştirin. Fırınınızı 200oC ayarlayıp ısıtın.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için tekrar 30-35 dakika bekletin.

Tekrar mayalanan hamurun üzerinde tahta kaşığın arkası veya parmaklarınızla düğme şeklinde çukurlar oluşturun.

Zeytinyağını hamura sürüp, çukurlara yeşil zeytinleri yerleştirin.

Üzerine kekik, biberiye ve tuz serpiştirerek önceden 200oC ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin.

Kare dilimler halinde ılık veya sıcak servis edin.

Not: Focaccia ekmeklerini, alüminyum folyoya sararak dondurucuda 1,5-2 ay saklayabilir, fırında ısıtarak servis edebilirsiniz. Dilerseniz üzerine zeytinle beraber kurutulmuş domates, hatta soğan ilave edebilirsiniz.

