



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

www.vzug.com

Hamuru için:

1 kg beyaz un

6 dl su

½ küp maya

25 g tuz

0,75 dl zeytinyağı

Malzeme:

2 çorba kaşığı zeytinyağı

3 dal biberiye

Deniz tuzu

Un, su, maya ve tuzu karıştırın. ½ dakika sonra zeytinyağını ekleyin ve düşük kademedede 8 dakika daha yoğurun. Hamuru hızlı kademedede yoğurun (yaklaşık 6 dakika). Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında 1 saat boyunca kabarmasını bekleyin. Ardından hamuru üstü örtülü şekilde en fazla 15 saat boyunca bir gece buzdolabında bekletin.

Hamuru unlu tezgah üzerinde tepsi büyüklüğünde açın ve bir pişirme kağıdının üstüne koyun. Üstünü nemli bir bezle örtün, bir kez daha 1 saat kabarmasını bekleyin.

Hamura zeytinyağı sürün ve tüm yüzeyde parmağınızla oyuklar açın. Tepsi büyüklüğüne göre hamuru bir ya da iki tepsiye dağıtın. Biberiye ve deniz tuzu serpiştirin.

Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Not: Focaccia üzerine isteğe bağlı olarak kurutulmuş domates, zeytin ve çeşitli otlar yerleştirilebilir.

