



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

0,5 çay kaşığı tuz

0,5 çay bardağı zeytinyağı

2,5 çay bardağı ılık süt

Üst malzeme:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

0,5 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

2 - 3 dal biberiye (taze)

0,5 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı zeytinyağı

0,5 çay kaşığı iri taneli tuz

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya, toz şeker ve tuzu ekleyip kaşık ile karıştırın. Zeytinyağı ve sütü ekleyip ele yapışmayan bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Kalıbı zeytinyağı ile yağlayın. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve kalıba alın. Eliniz ile bastırarak yayın. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin, fırça ile yüzeyi kaplayacak şekilde yayın ve 10 dakika bekletin. Süre sonunda hamurun üzerine parmaklarınız ile bastırarak aralıklı çukurlar oluşturun. Karabiber, kekik, biberiye yaprakları ve tuzu serpin. Tekrar 1 yemek kaşığı daha zeytinyağı gezdirin. Bir tepsi ile üzerini kapatıp 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Kalıbı fırının orta rafına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağını sürün ve tuzu serpin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169264 • adı:Focaccia • gönderen:göl • indirme tarihi:06.05.2024 - 10:04