FOCACCİA

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 kademede 8 dakika daha yoğurun. Hamuru hızlı kademede 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.



© lezzetler.com tarif no:123218 • adı:Focaccia • gönderen:dost yürek • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:19