FOCACCİA

1 paket yaş maya
9 su bardağı un (1000 g)
6 çay bardağı su (600 g)
1 yemek kaşığı tuz (20 g)
2 yemek kaşığı zeytinyağı (20 g)
100 g yeşil zeytin
100 g siyah zeytin

Çekirdeği çıkarılmış ve doğranmış zeytinler hariç, diğer bütün malzemeleri karıştırın. Homojen, pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun (kulak memesi yumuşaklığında). Sonra zeytinleri ilave edin ve zeytinleri parçalamadan yoğurun. Tat ve koku versin diye zeytinlere bir yemek kaşığı kurutulmuş reyhan konulabilir. Hamuru portakal büyüklüğünde 100-200 g arasında bir beze yaparak 15 dakika bekletin. Daha önceden hazırlanmış yarım çay bardağı zeytinyağı ve yarım çay bardağı su karışımıyla parmaklarınızı ıslatın ve bezenin üstüne sürerek küçük ve yuvarlak pide şeklinde parmaklarınızla açın. Yağlanmış tepsiye açtığınız hamurları yerleştirin. Kabarması için 20-30 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 200-210°C'lik fırında 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:53515 • adı:Focaccia • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37