FOCCACCİO

2 su bardağı su
500 g. un
30 g. maya
10 g. tuz
20 g. tereyağı
35 g. kuru domates
90 g. dilimlenmiş zeytin
10 g. kekik
20 g. tereyağı (üzerine sürmek için)
15 ml bal
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 şeker kaşığı kırmızıbiber
3 yemek kaşığı zeytin ezmesi

Suyu, mayayı ve balı bir kabın içerisinde karıştırın. Unu bir kabın içerisinde tuz ile karıştırın ve tereyağını ilave edin yoğurun. Kekiği, kırmızıbiberi, rende sarımsağı, ince doğranmış soğanı da ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Son olarak dilimlenmiş zeytini ve ince doğranmış kuru domatesi ilave edin ve karıştırın. Mayalanması için üzerini kapatın ve 40 dakika oda sıcaklığında bekletin. Kendi hacminin iki katına çıkınca bir tepsinin içerisine koyun ve üzerine kekik dökün. Tekrar tepside mayalandırın. Tepside de hacminin iki katına çıkınca (mayalanınca) 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınızda üzerine tereyağı sürüp çektirin. Soğuyunca kesip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:91146 • adı:Foccaccio • gönderen:gizemli kız • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:12