



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FOCCACIO EKMEĐİ

Selin Kutucular

285 Ml. Su  
30 Gr. Yaş Maya  
500 Gr. Un  
10 Gr. Tuz  
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
35 Gr. Kuru Domates  
90 Gr. Dilimlenmiş Zeytin  
10 Gr. Kekik  
Biberiye

Mayayı suyun yarısıyla eritem. Unu, tuzu ve zeytinyağının yarısını ekleyelim. Kalan suyu yavaş yavaş ilave edelim. Ayrı bir kaptaki sıcak suda 15-20 dakika beklettiğimiz kuru domatesleri süzeli, zeytinler ve kekikle beraber hamura katalım ve iyice yoğuralım. Bir fırın kabına ya da tepsisine yayıp, elimizle şekil verelim. Tercihinize göre, porsiyonluk yuvarlak ekmeğler de yapabiliriz. Üstüne ufak delikler açtığımız streçle kapatalım. Sıcak bir mekanda (açık olan fırının üstü olabilir) 20-25 dakika kabarıncaya kadar mayalandıralım. Üstüne biberiye serpiştirelim. Ekmeğimizin delikli olmasını istiyorsak bir bıçak yardımıyla delikler açalım. Kalan zeytinyağını ekmeğin üstüne sürelim. Dilersek kaya tuzu da serpebiliriz. 180 derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika arası pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra tekrar zeytinyağı sürebiliriz. Ekmeğin üstüne jambon koyarak da fırınlayabiliriz.