



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE OTLU FOKAÇYA (İTALYA)

FOKAÇYA CENOVA'DA ZEYTİNYAĞI KULLANILARAK YAPILAN BİR EKMEKTİR. BU TARİFTE, EKMEĞİN YARISI DOMATES VE BRESAOLAYLA SÜSLENMİŞ. ÖBÜR YARISI SADE HAZIRLANMIŞTIR.

15 g (3 çorba kaşığı) yaş maya
750 g un (elenmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
6 adaçayı yaprağı (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı ince kıyılmış biberiye
1 tatlı kaşığı kekik ya da mercanköşk
2 tatlı kaşığı kıyılmış taze fesleğen
30 g çekirdeksiz yeşil zeytin (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı doğranmış biberiye ya da adaçayı yaprağı (ya da 2 tatlı kaşığı fesleğen)
2 iri domates (ince halkalar halinde doğranmış)
30 g bresaola (ya da jambon; şeritler halinde kesilmiş)

Yaş mayayı bir kâsede 3 çorba kaşığı ılık suyla karıştırıp, maya çalışmaya başlayıncaya kadar (10 dakika) bir kenarda bekletin (kuru maya kullanıyorsanız, paketin üstündeki kullanım notuna uyun). Tezgâha unu ve tuzun 2/3'ünü eleyip, ortasını havuz gibi açarak, zeytinyağının 2/3'ünü ve 35 cl (1 1/2 su bardağı) ılık su koyun. Adaçayı, biberiye, mercanköşk, fesleğen ve yeşil zeytinleri ve köpürmeye başlayan mayayı ekleyin. Kenarlardan azar azar un alarak karıştırıp, esnek bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) yoğurun. Top haline getirip, çok hafif yağladıktan sonra, büyük bir kâseye koyun ve üstünü plastikfilmle örterek, sıcak bir yerde, hacmi 2 kat artıncaya kadar dinlendirin.

30 x 22 cm boyutlarında iki fırın kabını hafifçe yağlayın. Hamuru hafifçe unlanmış tezgâha aktarıp, yumruğunuzla yassıladıktan sonra, ellerinizi unlayıp, 1 - 2 dakika yoğurun. Merdaneyle kalınlığı yaklaşık 2 cm olacak kadar açıp, 2'ye ayırın. Her parçayı fırın kalıplarına parmaklarınızla bastırarak döşeyip, kenar bölümlerini sıkıca bastırın. Elinizi yumruk yapıp, eklem yerlerinizi hamurlara bastırarak oyuklar yapın. Kalan zeytinyağını, bir fırçayla hamurların üstüne sürüp, hamurlardan birinin üstüne kalan tuzu serpin. Öbür hamurun üstüne doğranmış biberiyeyi (ya da adaçayı yaprağı, fesleğen) serpip, üstüne domates halkalarını yerleştirin. Hamurları, kalıplarında, hacimleri 2 kat artana kadar (yaklaşık 15-25 dakika) bir kenarda dinlendirin.

Bu arada, fırınınızı 230 °C'a (8'e) ısıtın. Hamur kaplarını fırının orta katına sürüp, fokaçyaları 15-20 dakika pişirin. Sonra domatesli fokaçya kalıbını fırından alıp, domates dilimleri arasına bresaola (ya da jambon) şeritlerini yerleştirin. Kabı yeniden fırına sürüp, 1 dakika daha pişirdikten sonra, her iki kabı da fırından alın. Fokaçyaları bir tepsiye yerleştirilmiş tel ızgara üstüne çıkarıp, ılıdıktan sonra her birini 6 parçaya bölerek servis yapın.