



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL ZEYTİNLİ FOCACCIA EKMEĞİ

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
- 1 paket Pakmaya Instant Maya
- 1 su bardağı su (200ml)
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı (60ml)
- 1 su bardağı çekirdekleri temizlenmiş yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı taze kekik
- 1 yemek kaşığı toz kekik
- 2 yemek kaşığı taze biberiye
- 1 çay kaşığı iri deniz tuzu

Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Maya'yı, suyu, şekerini ve tuzu ilave edin. 8-10 dakika yoğurun.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini örterek, mayalanması için oda sıcaklığında 45-50 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru birkaç dakika yoğurduktan sonra elinizle açın ve 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı ile yağlanmış ısıya dayanıklı bir tepsiye yerleştirin.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için tekrar 30-35 dakika bekletin.

Tekrar mayalanan hamurun üzerinde tahta kaşığının arkası veya parmaklarınızla düğme şeklinde çukurlar oluşturun.

Kalan zeytinyağından fırça yardımıyla hamurun üzerine sürün. Hamurun içinde oluşan çukurluklara da yeşil zeytinleri hafifçe bastırarak yerleştirin.

Üzerine kekik, biberiye ve tuz serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Kare dilimler halinde kesip ılık veya sıcak servis edin.

Not: Focaccia ekmeklerini, alüminyum folyoya sararak dondurucuda 1,5-2 ay saklayabilir, fırında ısıtarak servis edebilirsiniz. Dilerseniz üzerine zeytinle beraber kurutulmuş domates, hatta soğan ilave edebilirsiniz.

