

## FOCACCIA PUGLIESE S RAJČÁTKY

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

### Suroviny

500 g hladké mouky  
20 g pивních kvasnic  
2 středně velké brambory  
lžička cukru

10 malých rajčátek  
**extra panenský olivový olej**  
oregáno  
**sůl**

**Recept připomínající vůně a chuť Puglie. Focaccia je vynikající nejenom hned po upečení, ale i následující den. Chuť a vůně vám budou odměnou za vynaloženou práci.**

### Příprava:

Brambory nakrájejte na kousky a uvařte. Po uvaření je rozmačkejte vidličkou, vodu z vaření brambor si ponechte. Pivní kvasnice rozpusťte v troše vlažné vody z brambor a přidejte na špičku lžičky cukru. Prosejte mouku a smíchejte ji s kvasnicemi, čtyřmi lžicemi oleje, lžičkou soli a rozmačkanými bramborami. Vypracujte těsto (pro spojení použijte vodu z brambor). Těsto musí být měkké. Nechte asi dvě hodiny kynout přikryté vlhkou utěrkou. Umytá rajčátka nakrájejte na poloviny. Vykynuté těsto znovu propracujte a rozválejte na olejem vytřený plech vyložený pečicím papírem. Na těsto položte rajčátka, lehce posypte solí a oregánem a pokapejte dostatečným množstvím oleje. Pečte v troubě při 220°C asi 30 minut. Výsledná focaccia musí být uvnitř měkká a navrhu křupavá.



PŘEDKRMY



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST