

• FOCCACIA •

Składniki na ciasto :

- 400 g mąki
- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- po 1 łyżeczce soli i cukru
- 3 łyżki oliwy
- 300 ml wody
- po 1/2 łyżeczki oregano i tymianku
- 10 g rozmarynu

Podnadto :

- 2 łyżki oliwy (do posmarowania)

Przygotowanie:

W dużej misce wymieszać mąkę z drożdżami. Dodać sól, cukier, ciepłą wodę i oliwę. Zmiksować. Ciasto wyjąć na stolnicę posypaną mąką i zagnieść. Masę podzielić na cztery kule. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 20 minut. Po wyrośnięciu masy, każdą z kul rozwałkować. Uformować podłużny lub okrągły placek o grubości 1 cm. Na każdym z nich zrobić wgłębienie. Pokropić je oliwą i posypać ulubionymi ziołami. Foccacie piec w temperaturze 220°C przez około 20 minut. Po wyjęciu z piekarnika chlebki posmarować oliwą.

Smacznego!