Pirina focaccia z olivami

60–90 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

300 g	Polnozrnate pirine moke
200 g	Gladke pšenične moke
330 ml	Mlačne vode
1 zavitek	Suhega kvasa
1 žlička	Nerafiniranega trsnega sladkorja
3 žlice	Oljčnega olja
120 g	Zelenih in črnih oliv
1 ščepec	Morska sol jodirana

Za premaz in posip

3 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	Rožmarin listi
1 ščepec	Morska sol jodirana

Priprava

1. Moko presejte v skledo za mešanje. Dodajte kvas, sol in sladkor.
2. Dodajte vodo in oljčno olje ter gnetite, da dobite mehko testo.
3. Olivam odstranite koščice in jih grobo sesekljajte. Nato olive dodajte v testo in ponovno na kratko pregnetite.
4. Kroglo iz testa potresite z moko, pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite, da 30 minut vzhaja na toplem mestu.
5. Testo položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in oblikujte v 2 cm debel pravokotnik.
6. S prsti naredite nekaj lukenj v testo, nato pa pokrijte in pustite, da vzhaja nadaljnjih 30–40 minut.
7. Pečico segrejte na 220 °C. Vstavite focaccio in jo pri kroženju vročega zraka pecite 15 minut, da postane zlato rjava. Na dno pečice postavite skodelico z vodo, da bo focaccia še lepše vzhajala.
8. Medtem oljčno olje premešajte z grobo sesekljanim rožmarinom, soljo in začinjenim česnom.