



Celozrnná špaldová focaccia s olivami

⌚ 60–90 Min   

Preparation

- 1 Mouku prosejte do mísy. Přidejte droždí, sůl a cukr.
- 2 Přidejte vodu a olivový olej a vypracujte hladké těsto.
- 3 Olivy zbavte pecek, nahrubo nasekejte a přidejte je do těsta a rychle prohněťte.
- 4 Vykynuté těsto posypte moukou, přikryjte utěrkou a nechte 30 minut kynout na teplém místě.
- 5 Těsto přendejte na plech vyložený pečicím papírem a vytvarujte z něj obdélník o tloušťce 2 cm.
- 6 Prsty udělejte do těsta několik otvorů, přikryjte ho a nechte dalších 30-40 minut kynout.
- 7 Předehřejte troubu na 220 °C a focacciu pečte asi 15 minut dozlatova. Na dno trouby postavte sklenici s vodou, aby focaccia hezky vyskočila.
- 8 Mezitím smíchejte olivový olej s hrubě nasekaným rozmarýnem, solí a extra silným česnekem.

Ingredients 4 Portions

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Celozrnná špaldová mouka
200 g	Pšeničná mouka, hladká
330 ml	Voda, vlažná
1 bal.	Droždí, sušené
1 čaj.lž.	Nerafinovaný třtinový cukr
3 pol.lž.	Olivový olej
120 g	Zelené a černé olivy
1 špetka	♦ Mořská sůl s jódem

K potírání a posypávání

3 pol.lž.	Olivový olej
1 čaj.lž.	♦ Rozmarýn mletý
1 špetka	♦ Mořská sůl s jódem

