

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