Celozrnná špaldová focaccia s olivami

60–90 Min

Príprava

1. Múku preosejte do misky. Pridajte droždie, soľ a cukor.
2. Pridajte vodu a olivový olej a vypracujte hladké cesto.
3. Vykôstkujte olivy, nahrubo ich nasekajte a potom pridajte do cesta a krátko premiešajte.
4. Cesto posypte múkou, prikryte utierkou a nechajte 30 minút kysnúť na teplom mieste.
5. Umiestnite cesto na plech s papierom na pečenie a vytvarujte do tvaru obdĺžnika s hrúbkou 2 cm.
6. Prstami urobte do cesta otvory, prikryte ho a nechajte kysnúť ďalších 30 – 40 minút.
7. Predhrejte rúru na 220 °C (428 °F) a pečte focacciu 15 minút pri nastavení teplovzdušnej rúry do zlatista. Na spodok rúry umiestnite pohár vody, aby cesto pekne narástlo.
8. Medzitým zmiešajte olivový olej s nahrubo nasekaným rozmarínom, soľou a extra silným cesnakom.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

300 g	Celozrnná špaldová múka
200 g	Pšeničná múka, hladká
330 ml	Voda, vlažná
1 bal.	Droždie, sušené
1 ČL	Nerafinovaný trstinový cukor
3 PL	Olivový olej
120 g	Zelené a čierne olivy
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na potieranie a kropenie

3 PL	Olivový olej
1 ČL	Rozmarín sušený mletý
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná