

Focaccia din făină integrală de grâu cu măsline

60—90 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

300 g	Făină integrală de grâu
200 g	Făină de grâu, fină
330 ml	Apă, călduță
1 plic	Drojdie, uscată
1 linguriță	Zahăr de trestie nerafinat
3 lingură	Ulei de măsline
120 g	Măsline verzi și negre
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pentru acoperire și presărare

3 lingură	Ulei de măsline
1 linguriță	Rozmarin tocat
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Cerne făină într-un bol de frământat. Adaugă drojdie, sare și zahăr.
2. Adaugă apa și uleiul de măsline și frământă până când aluatul devine uniform.
3. Scoate sâmburii măslinelor, taie-le mare și apoi adaugă-le în aluat și frământă rapid pentru a încorpora.
4. Presară făină pe bila de aluat, acoperă cu un prosop de bucătărie și lasă-l să crească într-un loc cald 30 de minute.
5. Pune aluatul într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și dă-i o formă dreptunghiulară de 2 cm grosime.
6. Fă niște găuri în aluat cu degetele, acoperă-l și lasă-l să mai crească 30 – 40 de minute.
7. Preîncălzește cuptorul la 220 °C (428 °F) și lasă focaccia la copt 15 minute, folosind setarea de cuptor cu convecție, până când capătă o crustă aurie. Pune un pahar cu apă în partea de jos a cuptorului pentru ca aluatul să crească bine.
8. Între timp, amestecă uleiul de măsline cu rozmarin tocat mare, sare și usturoi foarte iute.