



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

Focaccia din făină integrală de grâu cu măsline

🕒 60–90 Min. 🍷🍷🍷

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.

