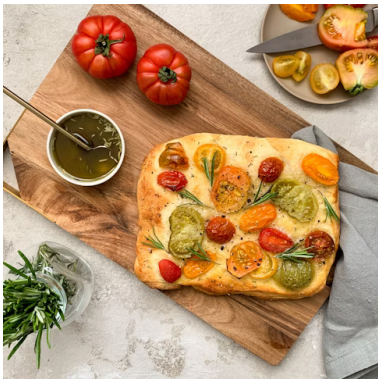

Фокача с чери домати и ароматни билки

200–230 Минути

Подготовка

1. Раздробете маята и я разтворете във водата. Разбъркайте хубаво брашното с 1 ч.л. морска сол в отделна купа, след което добавете водата с мая и 50 ml зехтин. Омесете тесто.
2. Оставете тестото да втаса на стайна температура, покрито с кухненска кърпа за около 30 минути, докато удвои размера си.
3. През това време разбъркайте 100 ml зехтин с лимоновите корички, розмарина, ригана, мащерката и чесън на гранули. Добавете сол на вкус.
4. Разделете тестото на две и разточете върху набрашнена повърхност, докато получите тесто с дебелина около 2 см. След това оставете питките да починат, покрити с кухненска кърпа около час.
5. Нарежете доматите на тънки резенчета или половинки ако са по-малки. Наредете ги върху фокачата и подсолете. Намажете зехтиновата смес отгоре и опечете във фурната на 180°C долно нагряване за 20 минути. Насладете се докато фокачата е топла.

СЪВЕТ: Включете фурната да се загрява предварително на 180°C, когато започнете да режете доматите.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

600 g	Брашно
1 кубче	Жива мая
350 ml	Хладка вода
150 ml	Зехтин
500 g	Разноцветни домати в различни размери
1 ч.л.	Чесън на гранули
2 ч.л.	Лимонови корички, нарязани
1 ч.л.	Розмарин, едро нарязан
1 ч.л.	Риган, ронен
1 ч.л.	Мащерка, ронена
	Сол от Средиземно море