



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Брашно за пица (тип 00)
350 g	Картофи
250 ml	Вода
20 g	Жива мая
2 с.л.	Мед
4 с.л.	Зехтин
2 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
1 с.л.	♦ Морска сол
	Зеленчуци и билки за декорация (чери домати, тиквички, аспержи, розмарин и гр.)

Италианска фокача

⌚ 70—90 Минути



Подготовка

- 1 Обелете картофите и ги сварете. След като изстинат ги намачкайте.
- 2 Разтворете меда и маята в хладка вода и разбъркайте с брашното.
- 3 Добавете намачканите картофи, зехтина, солта и микса от Билки Провансал. Омесете гладко тесто.
- 4 Покрийте тестото с кърпа и оставете да втаса на топло място за около 30 минути.
- 5 Набрашнете кухненския плот и разтегнете тестото до дебелина около 2-3 см. Не използвайте точилка.
- 6 Поставете тестото в тава покрита с хартия за печене и украсете според предпочитанията си. Оставете тестото настрана за още 30 минути.
- 7 Напръскайте тестото с малко зехтин и опечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 25-30 минути.

