



Pirina focaccia z olivami

⌚ 60–90 Min   

Priprava

- 1 Moko presejete v skledo za mešanje. Dodajte kvas, sol in sladkor.
- 2 Dodajte vodo in oljčno olje ter gnetite, da dobite mehko testo.
- 3 Olivam odstranite koščice in jih grobo seseklajte. Nato olive dodajte v testo in ponovno na kratko pregnetite.
- 4 Kroglo iz testa potresite z moko, pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite, da 30 minut vzhaja na toplem mestu.
- 5 Testo položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in oblikujte v 2 cm debel pravokotnik.
- 6 S prsti naredite nekaj lukenj v testo, nato pa pokrijte in pustite, da vzhaja nadaljnjih 30–40 minut.
- 7 Pečico segrejte na 220 °C. Vstavite focaccio in jo pri kroženju vročega zraka pecite 15 minut, da postane zlato rjava. Na dno pečice postavite skodelico z vodo, da bo focaccia še lepše vzhajala.
- 8 Medtem oljčno olje premešajte z grobo sesekljanim rožmarinom, soljo in začinjenim česnom.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Polnozrnate pirine moke
200 g	Gladke pšenične moke
330 ml	Mlačne vode
1 zavitek	Suhega kvasa
1 žlička	Nerafiniranega trsnega sladkorja
3 žlice	Oljčnega olja
120 g	Zelenih in črnih oliv
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za premaz in posip

3 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	♦ Rožmarin narezani
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

