



Šarena Focaccia

🕒 70–90 Min   

Priprema

- 1 Oguljeni krumpir skuhaite u slanoj vodi dok ne omekša. Kad se ohladi, zgnječite ga vilicom.
- 2 Med i kvasac otopite u mlakoj vodi i pomiješajte s brašnom.
- 3 Dodajte pire krumpir, maslinovo ulje, sol kao i provansalsku mješavinu začinskog bilja i zamijesite glatko tijesto.
- 4 Kuglu tijesta pokrijte i ostavite na toplom mjestu najmanje 30 minuta.
- 5 Pobrašnite radnu površinu i razvaljajte tijesto na debljinu od cca. 2-3 cm.
- 6 Stavite tijesto na tepsiju obloženu papirom za pečenje i nadjenite po želji.
- 7 Ostavite da se ponovno diže oko 30 minuta. U međuvremenu zagrijte pećnicu na 200 °C.
- 8 Prije pečenja dodajte maslinovog ulja na foccaci.
- 9 Pecite na donjoj rešetki oko 25-30 minuta.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Brašno za pizzu (glatko tip 700)
350 g	Krumpir, brašnasti
250 g	Vode
20 g	Svježeg kvasca
2 žlice	Meda
4 žlice	Maslinovog ulja
2 žlice	♦ Provansalska mješavina začinskog bilja
15 g	♦ Morska sol gruba

