



Свински ребра с фокача

🕒 120–140 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За ребърцата

4 бр.	Свински ребра
4 с.л.	Слънчогледово олио
100 ml	Ябълков сок
20 g	Масло
4 бр.	Царевица на кочан
4 с.л.	♦ Микс за ребърца
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

За фокачата

400 g	Пшенично брашно, пресято
200 g	Пшеничен грис
1 опаковка	Мая, суха (7 g)
2 g	Захар
400 ml	Вода, топла
	Зехтин
2	Клончета розмарин
50 g	Маслини от буркан
2 ч.л.	♦ BBQ Пушено
6 g	♦ Морска сол

- 1 Изплакнете свинските ребра със студена вода, подсушете и отстранете кожата от долната страна. Комбинирайте микса за ребърца на Kotányi със слънчогледовото олио, вторите върху ребрата и оставете да се овкусят, увити в найлоново фолио в хладилника за поне 2 часа (за предпочитане през нощта).
- 2 За да направите фокачата: Добавете брашното, пшеничния грис, сушената мая, солта, захарта и BBQ Пушено на Kotányi в купа и смесете. Направете кладенче в средата, след това добавете топла вода и малко зехтин. Използвайте вилница, за да смесите бавно сместа от вода и брашно, след което замесете тестото на ръка за 1–2 минути. След това поставете тестото върху набрашнена работна повърхност, месете около 5 минути и разтягайте (поставете тестото пред себе си, натискайте тестото с длани и събирайте с пръсти, като леко го бутате напред, и повторете.) Поставете готовото тесто в купа. Покрийте и оставете да втаса поне 30 минути. (Колкото по-дълго, толкова по-добре.)
- 3 Изпечете ребрата за 90 минути на грил на непряка топлина (около 120°C до 140°C) със затворен капак. Поливайте с ябълков сок на всеки 20 минути. След това запечете за кратко на директен огън до хрупкавост, ако желаете. Оставете да починат, увити в алуминиево фолио за 10 минути.
- 4 За да направите фокачата, загрейте фурната на 200°C (356°F), използвайки настройката за конвекционно печене на фурната. Намажете тава със зехтин. Оформете на ръка две кръгли плоски питки от втасалото тесто (с дебелина около 1,5 cm) и ги поставете в тавата. С вилница направете дупки на места. Разпределете розмарина и маслините върху тестото, като ги натиснете внимателно, така че да се запечат в него. Накрая подправете със сол, черен пипер и зехтин и печете във фурната за около 15 минути до златистокафяво.
- 5 Намажете царевичната с масло, овкусете със сол и черен пипер и изпечете на грил от всички страни.
- 6 Гарнирайте ребрата с царевична и сервирайте. Насладете се на фокача, овкусена с розмарин. Това ястие може да се приготви и във фурната: Печете 90 минути на 140°C (284°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. Поливайте с ябълков сок на всеки 20 минути. След 90 минути включете грил функцията, докато свинските ребра станат хрупкави. Оставете да починат, увити в алуминиево фолио за 10 минути.

