

Свиные ребрышки с фокаччей с розмарином

120–140 Мин.

Способ приготовления

1 Промойте ребрышки под холодной водой, насухо промокните и удалите кожу с нижней стороны. Смешайте приправу для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк. Magic Dust от Kotányi с подсолнечным маслом, натрите смесью свиные ребрышки, оберните их пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа (в идеале на ночь).

2 Фокачча: Смешайте в миске муку, манную крупу, сухие дрожжи, соль, сахар и приправу для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк. Magic Dust от Kotányi. Сделайте углубление в середине, затем добавьте теплую воду и сбрызните оливковым маслом. Медленно смешайте воду и муку вилкой, затем вручную замесите тесто в течение 1-2 минут. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и замешивайте в течение примерно 5 минут, разрывая: положите тесто перед собой, затем одновременно отведите одну руку от себя, а другую потяните к себе. Сложите тесто и повторите. Положите готовое тесто в миску. Накройте крышкой и оставьте минимум на 30 минут. (Чем дольше, тем лучше.)

3 Готовьте ребрышки на гриле в течение 90 минут в режиме непрямого жара при температуре 120–140 C с закрытой крышкой. Смазывайте яблочным соком каждые 20 минут. По желанию быстро обжарьте на огне до хрустящей корочки. Оставьте в фольге на 10 минут.

4 Чтобы приготовить фокаччу, нагрейте духовку до 200°C. Смажьте противень небольшим количеством оливкового масла. Сделайте из поднявшегося теста две круглых плоских лепешки (толщиной примерно 1,5 см) и положите на противень. Проткните вилкой в нескольких местах. Вдавите в тесто розмарин и оливки. Приправьте солью и перцем, сбрызните оливковым маслом и выпекайте в духовке в течение 15 минут до золотистого цвета.

5 Смажьте кукурузу в початках сливочным маслом, приправьте солью и перцем и обжарьте на гриле со всех сторон.

6 Подавайте свиные ребрышки с кукурузой в початках и фокаччей. Это блюдо также можно приготовить в духовке: Запекайте в духовке в течение 90 минут при температуре 140°C. Смазывайте яблочным соком каждые 20 минут. Через 90 минут включите гриль и готовьте ребрышки до хрустящей корочки. Оставьте в фольге на 10 минут.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Фокачча

4 шт.	Свиные ребрышки
4 ст. л.	Подсолнечное масло
100 мл	Яблочный сок
20 г	Сливочное масло
4 шт.	Кукуруза в початках
4 ст. л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
	Соль морская
	Перец черный молотый

Фокачча

400 г	Пшеничная мука, мягкая
200 г	Манная крупа
1 уп.	Дрожжи сухие (7 г)
2 г	Сахар
400 мл	Теплая вода
	Оливковое масло
2	Веточки розмарина
50 г	Оливки консервированные
2 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
6 г	Соль морская

