



Svinjska rebrca z rožmarinovo focaccio

🕒 120–140 Min 

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za italijanski kruh focaccio

4 kosi	Svinjskih rebrc
4 žlice	Sončničnega olja
100 ml	Jabolčnega soka
20 g	Masla
4 celi	Koruzni storži
4 žlice	♦ Žar magic dust, začimbna mešanica
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

Za italijanski kruh focaccio

400 g	Gladke pšenične moke
200 g	Pšeničnega zdroba
1 zavitek	Suhega kvasa (7 g)
2 g	Sladkorja
400 ml	Tople vode
	Oljčno olje
2	Vejici rožmarina
50 g	Oliv iz kozarca
2 žlički	♦ Žar magic dust, začimbna mešanica
6 g	♦ Morska sol jodirana

- 1 Svinjska rebrca splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnatimi brisačami, nato pa jim odstranite tanko kožico na spodnji strani. Začimbno mešanico Žar Magic dust Kotányi zmešajte s sončničnim oljem, nato pa z zmesjo natrite svinjska rebrca. Slednja zavijte v plastično folijo za živila in jih za vsaj 2 uri (še bolje čez noč) postavite v hladilnik, da se okusi dobro premešajo.
- 2 Priprava focaccie: V skledo stresite moko, pšenični zdrob, suh kvas, sol, sladkor in začimbno mešanico Žar Magic dust Kotányi ter vse skupaj dobro premešajte. V sredini naredite jamico ter vanjo vlijte toplo vodo in malo oljčnega olja. Z vilicami počasi mešajte vodo in zmes moke, nato pa z rokami 1–2 minuti pregnetite v testo. Testo položite na pomokano delovno površino ter ga pribl. 5 minut gnetite in trgajte (testo položite predse ter istočasno eno roko pomaknite stran od telesa, drugo pa proti telesu, testo zložite skupaj in ponovite). Gotovo testo položite v skledo. Pokrijte in pustite vzhajati vsaj 30 minut. (Čim dlje, tem bolje.)
- 3 Svinjska rebrca položite na žar ter jih pri zaprtem pokrovu in posredni vročini (pribl. 120 do 140 °C) pecite 90 minut. Rebrca vsakih 20 minut premažite z jabolčnim sokom. Če želite, lahko rebrca na koncu hitro popečete pri neposredni vročini, dokler niso hrustljava. Zavijte jih v aluminijasto folijo in pustite 10 minut, da se okusi premešajo.
- 4 Za peko focaccie segrejte pečico, in sicer na 200 °C pri segrevanju z zgornje in spodnje strani. Z oljčnim oljem namastite nizek pekač. Ko je testo za focaccio dovolj časa vzhajalo, ga z rokami oblikujte v dve okrogli lepini, debeli pribl. 1,5 cm, ter položite na pekač. Z vilicami večkrat prebodite. Rožmarin in olive potisnite v testo. Na koncu začinite s soljo, poprom in malo oljčnega olja ter v pečici pecite pribl. 15 minut, da kruh zlato porjavi.
- 5 Koruzne storže premažite z maslom, nato pa začinite s soljo in poprom ter na žaru popecite z vseh strani.
- 6 Svinjska rebrca in koruzne storže preložite na krožnike ter postrezite s focaccio. To jed lahko spečete tudi v pečici: Pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 90 minut na 140 °C. Rebrca vsakih 20 minut premažite z jabolčnim sokom. Po 90 minutah vklopite funkcijo žara in pecite, dokler niso svinjska rebrca hrustljava. Zavijte jih v aluminijasto folijo in pustite 10 minut, da se okusi premešajo.

