



Svinjska rebrica i focaccia s ružmarinom

🕒 120–140 Min 🍲 🍲 🍲

Priprema

Sastojci 4 Porcije

❖ = Kotányi Produkte

Za focacciu

4 kom.	Svinjska rebrica
4 jušne žlice	Suncokretova ulja
100 ml	Soka od jabuka
20 g	Maslaca
4 kom.	Kukuruza u klipu
4 jušne žlice	❖ Grill Magic Dust Mješavina Začina ❖ Morska sol gruba ❖ Papar crni mljeveni

Za focacciu

400 g	Pšeničnog brašna, glatkog
200 g	Pšenična semolina
1 vrećica	Kvasca, suhog (7 g)
2 g	Šećera
400 ml	Vode, tople
	Maslinova ulja
2	Grančice ružmarina
50 g	Masline iz teglice
2 čajne žličice	❖ Grill Magic Dust Mješavina Začina ❖ Morska sol gruba
6 g	

- Isperite rebrica hladnom vodom i dobro osušite tapkajući papirom te uklonite srebrnastu opnu s unutarnje strane. Pomiješajte mješavinu začina Kotányi Grill Magic Dust sa suncokretovim uljem, utrljajte smjesu u rebra i ostavite neka se marinira zamotano u plastičnu foliju u hladnjaku najmanje 2 sata (po mogućnosti preko noći).
- Za pripremu focaccine: Dodajte brašno, pšeničnu semolinu, suhi kvasac, sol, šećer i Kotányi Grill Magic Dust u zdjelu i promiješajte. Napravite rupu u sredini, zatim dodajte toplu vodu i nešto maslinova ulja. Vilicom polako umiješajte vodu i mješavinu brašna, a zatim minutu-dvije mijesite tjesto. Zatim premjestite tjesto na brašnom posipanu radnu površinu i mijesite približno 5 minuta pokretima sličnim trganju (postavite tjesto pred sebe, zatim istodobno pomičite jednu ruku od sebe, a drugu ruku prema sebi, preklopite tjesto i ponovite). Kad završite, stavite tjesto u zdjelu. Pokrijte i neka se diže barem 30 minuta. (Što se dulje diže – to bolje.)
- Pecite rebrica 90 minuta na grillu (približno 120 °C do 140 °C [248 °F do 284 °F]) sa zatvorenim vratima. Podlijevajte sokom od jabuka svakih 20 minuta. Po želji kratko zapecite izravno pod izravnim grijanjem da se napravi korica. Ostavite da se odmori 10 minuta u omotu od aluminijске folije.
- Za pripremu focaccine zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F) bez upotrebe ventilatora. Obilno namastite lim maslinovim uljem. Od dignutog tjesteta oblikujte rukom dvije lepinje (debljine pribl. 1,5 cm) i stavite na lim. Izvodite vilicom na nekoliko mjesta. Utisnite ružmarin i masline u tjesto. Na kraju začinite solju, paprom i maslinovim uljem te pecite u pećnici približno 15 minuta da dobije zlatnosmeđu boju.
- Premažite kukuruz u klipu maslacem, začinite solju i paprom i ispecite sa svih strana.
- Servirajte rebrica s kukuruzom u klipu i focacciom te poslužite. Ovo se jelo može pripremiti i u pećnici: Pecite 90 minuta na 140 °C (284 °F) u pećnici bez upotrebe ventilatora. Podlijevajte sokom od jabuka svakih 20 minuta. Nakon 90 minuta uključite funkciju grilla i pecite rebra dok ne postanu hrskava. Ostavite da se odmori 10 minuta u omotu od aluminijске folije.

