



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.	Kukuruz 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	Maslina iz teglice
2 čajne žličice	♦ Grill Magic Dust Mješavina Začina
6 g	♦ Morska sol gruba

- 1 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).
- 2 Za pripremu focaccie: 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 tijesto. Zatim premjestite tijesto na brašnom posipanu radnu površinu i mijesite približno 5 minuta pokretima sličnim trganju (postavite tijesto pred sebe, zatim istodobno pomičite jednu ruku od sebe, a drugu ruku prema sebi, preklapite tijesto i ponovite). Kad završite, stavite tijesto u zdjelu. Pokrijte i neka se diže barem 30 minuta. (Što se dulje diže – to bolje.)
- 3 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 aluminijske folije.
- 4 Za pripremu focaccie zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F) bez upotrebe ventilatora. Obilno namastite lim maslinovim uljem. Od dignutog tijesta oblikujte rukom dvije lepinje (debljine pribl. 1,5 cm) i stavite na lim. Izbodite vilicom na nekoliko mjesta. Utisnite ružmarin i masline u tijesto. Na kraju začinite solju, paprom i maslinovim uljem te pecite u pećnici približno 15 minuta da dobije zlatnosmeđu boju.
- 5 Premažite kukuruz u klipu maslacem, začinite solju i paprom i ispecite sa svih strana.
- 6 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 aluminijske folije.

