

Warzywna Focaccia

70—90 Min

Przygotowanie

1. Obrane ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie do miękkości. Po ostygnięciu rozgnieć je widelcem.
2. Miód i drożdże rozpuść w letniej wodzie i wymieszaj z mąką.
3. Dodaj puree ziemniaczane, olej, sól oraz zioła prowanslaskie i całość zagnieć na gładkie ciasto.
4. Przykryj powstałe ciasto i odstaw w ciepłe miejsce na co najmniej 30 minut.
5. Ułóż ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, rozciągając palcami na grubość ok. 2-3 cm.
6. Ponownie odstaw do wyrośnięcia na około 30 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 200 °C.
7. Przed pieczeniem skrop ciasto oliwą z oliwek, ułóż dowolne, ulubione warzywa na wierzchu.
8. Piecz na dolnym ruszcie przez około 25-30 minut.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Mąka do pizzy (gładka, typ 700)
350 g	Ziemniaki, mączne, obrane
250 g	Woda
20 g	Drożdże, świeże
2 łyżki	Miód
4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyzki	Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw
15 g	Sól Morska gruboziarnista jodowana