



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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 łyżki	♦ Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw
15 g	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

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 prowansalskie 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.

