



# Фокачча из цельнозерновой муки с оливками

⌚ 60—90 Мин. 

## Способ приготовления

### Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 300 г     | Цельнозерновая мука из спельты |
| 200 г     | Пшеничная мука, мягкая         |
| 330 мл    | Вода, теплая                   |
| 1 уп.     | Сухие дрожжи                   |
| 1 ч. л.   | Неочищенный тростниковый сахар |
| 3 ст. л.  | Оливковое масло                |
| 120 г     | Оливки и маслины               |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская                 |

Для смазки и посыпки

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| 3 ст. л.  | Оливковое масло |
| 1 ч. л.   |                 |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская  |

- 1 Просейте муку в миску для смешивания. Добавьте дрожжи, соль и сахар.
- 2 Добавьте воду и оливковое масло и замесите тесто.
- 3 Нарезьте очищенные от косточек оливки, добавьте их в тесто и быстро замесите.
- 4 Посыпьте тесто мукой, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 30 минут.
- 5 Поместите тесто на выложенный пергаментом противень и сформируйте прямоугольник толщиной 2 см.
- 6 Пальцами сделайте несколько отверстий в тесте, накройте и оставьте еще на 30—40 минут.
- 7 Нагрейте духовку до 220 °C и выпекайте фокаччу в течение 15 минут до золотистой корочки. Поставьте на дно духовки стакан воды, чтобы тесто хорошо поднялось.
- 8 Смешайте оливковое масло с крупно порезанным розмарином, солью и пикантным чесноком.

