

Фокачча из цельнозерновой муки с оливками

60–90 Мин.

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

Способ приготовления

1. Просейте муку в миску для смешивания. Добавьте дрожжи, соль и сахар.
2. Добавьте воду и оливковое масло и замесите тесто.
3. Нарежьте 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.