



Цільнозернова фокачча з полби з оливками

⌚ 60—90 хв ☺☺☺

Приготування

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

300 г	Борошно з полби грубого помелу
200 г	Борошно пшеничне, вищого гатунку
330 мл	Вода тепла
1 пакет	Дріжджі, сухі
1 ст.л.	Нерафінований тростинний цукор
3 ст.л.	Оливкова олія
120 г	Зелені та чорні оливки
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована

Для покриття та посипання

3 ст.л.	Оливкова олія
1 ст.л.	Часник гранульований
1 pinch	♦ Сіль морська йодована
	Свіжий розмарин

- 1 Борошно просіяти в миску для змішування. Додати дріжджі, сіль і цукор.
- 2 Додати воду та оливкову олію, замісити однорідне тісто.
- 3 Оливки очистити від кісточок, грубо нарізати, додати до тіста, тісто вимішати.
- 4 Присипати тісто борошном, накрити рушником, поставити підходити в тепле місце на 30 хвилин.
- 5 Викласти тісто на деко, застелене пергаментом для випічки, надати йому форму прямокутника завтовшки 2 см.
- 6 Зробити пальцями кілька отворів у тісті, накрити його і залишити підходити ще на 30-40 хвилин.
- 7 Розігріти духовку до 220°C, випікати фокаччу протягом 15 хвилин у режимі конвекції до золотистої скоринки. Поставити склянку води на дно духовки, щоб фокачча добре піднялася.
- 8 Тим часом змішати оливкову олію з грубо нарізаним розмарином, сіллю та часником. Натерти цією сумішшю готовий хліб.

