

# Цільнозернова фокачча з полби з оливками

60—90 хв

## Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 300 г | Борошно з полби грубого помелу |
| 200 г | Борошно пшеничне, вищого ґатунку |
| 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 |

## Приготування

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.
   Натертии цією сумішшю готовий хліб.