

'Rescue Me' focaccia

Vani kiša... ja prezaposlena, prehladena, pre-svašta... a nema se kruha (ni puno namirnica u kući). Nema druge, izvadi se što se nađe - i mijesi! :)



Sastojci:

Za tijesto:

- 3 dl mekog brašna od pira*
- 3 dl mekog punozrnatog pšeničnog brašna*
- 4-7 g suhog kvasca
- cca 1/3 žličice soli
- 1 žličica meda
- 3 dl mlake vode

Za premaz:

- 0,5-1 dl maslinovog ulja
- 2 režnja češnjaka
- nekoliko iglica ružmarina ili
- začini po želji :)

Priprema:

1.

Izmiješajte sve suhe sastojke. Uz dodavanje mlake vode i meda umijesite mekše tijesto. Mijesite nekoliko minuta - kad se tijesto fino odvaja od stijenki posude, poklopite posudu (ili ju zatvorite u pvc vrećicu) i ostavite na toplom, da udvostruči obujam (kod mene 30-40 min).

2.

Tijesto premijesite pa ga opet poklopite i ostavite da udvostruči obujam.

3.

Ponovno premijesite tijesto i napravite iz njega 3 ili 4 loptice (ovdje 3). Svaku lopticu razvucite u željeni plosnati oblik (debljine 1, 5-2 cm), u uljem premazanom plehu. Glede na to da je tijesto mekano, neka su vam pritom ruke vlažne. Dobivene lepinjice po želji zarežite ili im (kao ovdje) napravite rupice po površini. Pokrijte ih krpom i ostavite na toplom još 20-30 min.

4.

Za to vrijeme pripremite premaz: očišćen češnjak zgnječite u avanu s ružmarinom i žlicom ulja (ili ga protisnite pa dodatno izmiješajte s ostalim sastojcima). Dolijte preostalo ulje te izmiješajte i ostavite poklopljeno do premazivanja.**

5.

Prije pečenja focaccie premažite izmiješanim aromatiziranim maslinovim uljem. Ja sam ih obilno premazala - na taj način su, istina, kaloričnije :) ali s finom hrskavom koricom i mekom sredinom.

6.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici (srednji nivo) na 180-190° C, 15-20 min - dok ne dobiju lijepu boju. Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

Napomene:Poslužite tople (fine su i hladne, ali tople su superfine) uz salate, dipove, nereske... i čašu vina. U galeriji ćete naći i druge primjene ovog tijesta (bez premaza) - za pizze i sl. Sky is the limit. ;) * S vremenom sam pšenično brašno u potpunosti zamijenila pirovim; tijesto lijepo naraste, a puni okus pirovog brašna s finim maslinovim uljem vam od srca preporučam. ** Zadnjih par godina (od kako sam zamijenila pećnicu) focacciu premažem čistim maslinovim uljem (jer mi je češnjak zagorio kod pečenja). Za aromu ju izvadim par minuta prije kraja pečenja i još jednom premažem, ovaj put mješavinom ulja i začina. Recept je napisan 02.10.2009.