

FOCACCIA

Pondělí, 26. července 2010

Doporučuji si doma udělat italskou Focacciu s bylinkami, sýrem, sušenými rajčaty, prostě téma se vám napadne a máte doma. Je to neskutečný kulinářský zážitek :). Mám velkou slabost pro italskou kuchyni, italský styl vaření, vlastně je mi celkově italský styl života velice sympatický. Tohle jídlo má vše dobře posloužit jako předlehká večeře. Tady je recept:

Ingredience:

500 g hladké mouky

1 lžička soli

300 ml teplé vody

15 g čerstvého droždí, případně 2 lžičky sušeného

1 lžička cukru

3 polévkové lžíce olivového oleje

Náplň: mozzarella, gorgonzola, bazalka, sušená rajčata, olivy, prostě kdo co chce :)

Postup:

Vše naházíme do pekárny a spustíme program TĚŠTO. To nám udělá krásné a dobře zpracovatelné těsto, které dále rozdělíme na dvě poloviny. Jednu část vyválíme a položíme na plech. Pokud nemáme pekárnu, robíme ručně. Do větší mísy přidáme vlažnou vodu a rozdělíme do ní droždí a vše dobře promícháme, tak, aby se ve vodě rozpustilo. Nyní přidáme mouku a rukou nebo vaňičkou ze směsi vypracujeme těsto. Těsto bude mírně lepkavé, nebude tuhé. Těsto musíme nechat vykynout. Mísu přikryjeme hadrem a dáme na nějaké místo, kde je tepleji (k radiátoru nebo troubě), hlavně nesmíme dát těsto na místo, kde je prázdné, pak by vůbec nenakynulo. Těsto kye v závislosti na teplotě, tlaku, a tak nejde obecně říct, jak dlouho bude kynout, když ho ale necháme kynout někde kolem 35-45 minut, tak rozhodně nic nezkazíme. Těsto po vykynutí nabude hodně na objemu. Poklademe sýry, rajčata, olivami, kapříkem, prostě kdo na co má chuť. V pravém receptu je však pouze gorgonzola a mozzarella s bazalkou. Na vrch dáme druhou vyválenou placku. Trošku ohrneme přes okraje, aby sýry nevytekly. Potřeme (spíše hodně) olivovým olejem a dáme péct do trouby. Na vrch můžeme dát ještě snítky rozmarýny, kdo ho má rád. Výborný je ještě teplý, ale studený není o nic horší :-). Po upečení ho znovu potřeme olivovým olejem a ještě lehce chuť. Nebojte se toho, že po upečení bude jakoby tvrdý, správně když na něj zaklepete, tak má ozvat dutý zvuk. Je to v pořádku, rozleží se po chvíli. Bůžou dobrou chuť! Kristýna