

FOCACCIA

2
FOCACCIA

2 focaccia
(pizzatészta/lepénykenyér)
elkészítéséhez

Előkészületek: 10 perc + 45 perc
a tészta kelesztéséhez
Sütési idő: 15 - 20 perc

Hozzávalók:

- 200 g Mevalia Bread Mix liszt
- 1/2 kávéskanál só
- 2 kávéskanál szárított élesztő
- 1/2 kávéskanál kristálycukor
- 225 ml meleg víz, 1/3 forró
2/3 hideg víz
- 1 és 1/2 kávéskanál olívaolaj
- 3 gerezd fokhagyma
- 4 rozmaring szár levelei
- 1/2 kávéskanál nagy szemű só
- 1 - 2 kávéskanál olívaolaj

Elkészítés:

1. A Mevalia Bread Mix lisztkeveréket a sóval, élesztővel és a kristálycukorral elkeverjük. Adjunk hozzá 1,5 evőkanálnyi olívaolajat, majd a tésztakeverő lapát segítségével, elektromos mixerrel keverjük össze.
2. Zúzzunk össze 1 gerezd fokhagymát, 2 rozmaringszár leveleit vágjuk apróra, majd ezt tegyük a keverékhez, és további 10-15 másodpercen át ismételtelen mixeljük.
3. Két kerek sütőlapot (18 cm) kenjünk le (spray-t is használhatunk) olajjal. A tésztát 2 részre osztjuk, evőkanállal eligazítjuk egyenletesre, majd vékonyan lekenjük olajjal.
4. A tésztát meleg helyen kelesztjük kb. 45 percig, illetve amíg a tészta térfogata legalább a kétszeresére nem nő.
5. A sütőt 200-220 °C-ra előmelegítjük.
6. A maradék fokhagymát szeleteljük vagy törjük szét, a rozmaringleveleket tépjük le.
7. Minden egyes focaccia tetejét ujjunkkal kicsit nyomkodjuk meg, kis gödröcskéket képezve, majd ezeket locsoljuk meg olívaolajjal, szórjunk rá zúzott fokhagymát és nagy szemű só, friss rozmaring leveleket.
8. Helyezzük be az előmelegített sütőbe, 20 - 25 percre.

TIPP:

Lefagyaszta a focaccia akár 1 hónapig is tárolható.

Teljes adag	Energia - 998 kcal	3,6 g fehérje	140 mg Phe
1 adag	Energia - 499 kcal	1,8 g fehérje	70 mg Phe