

# Focaccia

Toplam 115 dk

Hazırlama 90 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~300 kcal

Açıklama 15/10

Zeytinyağı, biberiye ve iri tuzla pişen yumuşak İtalyan ekmeği.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.8 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 dal Biberiye
- 1 çay kaşığı İri tuz

## Yapılış

1. Unu geniş kaba alın, ilık su ve kuru mayayla yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru zeytinyağının bir kısmıyla yağlayın, üzerini örtüp 60-75 dakika mayalandırın.
3. Hamuru yağlı tepsiye yayın, parmak uçları ile çukurlar açın, 20 dakika dinlendirin.
4. Üstüne kalan zeytinyağını sürün, biberiye ve iri tuzu serpin.
5. Focacciayı önceden 220°C ısıtılmış fırında 20-24 dakika altın renk alana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tepside ikinci kez mayalandırın, yüzeyindeki boşluklar bu aşamada oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı ve balzamik sirkeyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten