

# Focaccia

Toplam 175 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 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. Un, 1 litre su, kuru maya ve tuzu geniş kasede karıştırın.
2. Hamuru 6 dakika yoğurun, gluten gelişsin diye hamuru kesmeden çalışın.
3. Hamuru yağlı kasede 60 dakika mayalandırın.
4. Hamuru zeytinyağılı tepsiye yayın ve 25 dakika daha dinlendirin.
5. Parmak uçları ile çukurlar açın, zeytinyağı, biberiye ve iri tuz ekleyin.
6. 200°C fırında 20 dakika pişirin, kenarlar çit ortası yumuşak kalsın.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı ve balzamik sirkeyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten