

Italské pečivo Foccacia

500 g hladké nebo polohrubé mouky
300 ml vlažné vody
1 lžička cukru
1/2 kostky droždí (asi 21 g)
mořská sůl (do těsta 2 lžičky a další na posyp)
2 polévkové lžíce olivového oleje

(na náplň oblíbené dobroty: drcená rajčata, olivy apod.)

Z vody, droždí a cukru rozmícháme a necháme vzejít kvásek.
Tím zaděláme těsto z mouky, soli a oleje a necháme asi půl až hodinu pod utěrkou vykynout.
Po vykynutí vyklopíme na pomoučený váh a rozdělíme těsto na poloviny až třetiny, ještě lehce proděláme a přeneseme na plech s pečícím papírem a vytvarujeme přibližně do obdélníku.
Necháme lehce nakynout a před pečením posypeme bohatě solí a prsty vmačkáme do těsta.
Pečeme ve vyhřáté troubě na spodní a horní ohřev při 240 °C asi 15 minut.

Tip: Ochutit můžeme posypáním sušenými bylinkami nebo přidáním bylinek do těsta. Na svačinku je výborné také vylepšit pokrájenými sušenými rajčaty naloženými v oleji a pokrájenými olivami.

Pokud chceme přidávat náplně, těsto před pečením přeložíme na polovinu a náplň schováme nebo zavineme podobně jako štrůdl. Solíme až po přeložení. Pečeme ve vyhřáté troubě na spodní a horní ohřev při 230 °C asi 15-17 minut, protože vyšší vrstva těsta vyžaduje delší čas propečení.

Pokud máte pečící kámen, vřele doporučuji péct toto pečivo na něm (raději s použitím pečícího papíru). Kámen prohřejte půlhodinku na spodní a horní ohřev při 240 °C a pečte asi 10 minut.