# Focaccia pomarańczowa

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 60 min
Liczba porcji: 8-10
Czas pieczenia: 25 min

## Użyte akcesoria :

- nóż

## Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać mąkę, cukier, oliwę, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 3 minuty, obroty 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać skórkę pomarańczową i aromat pomarańczowy, wyrabiać ciasto ponownie – czas 1 minuta, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 4 - Blachę do pieczenia tarty wyłożyć papierem do pieczenia. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do formy, równomiernie rozprowadzić. Pozostawić do wyrastania na ok. 40 min do godziny. Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość przynajmniej dwukrotnie.

Krok 5 - Za pomocą pędzelka delikatnie posmarować wierzch ciasta mlekiem, posypać cukrem. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180˚C, piec ok. 20 - 25 min aż skórka będzie rumiana. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

## Wskazówki :

Uwaga!  Surowe ciasto jest dość rzadkie.