Focaccia cebulowa

Przepis

Informacje :

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

Użyte akcesoria :

- motylek
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Cebule obrać, każdą pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić cebulę popychając ją popychaczem. – czas 35 s, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć cebulę do innego naczynia, zamontować mieszadło. Do dzbanka włożyć cebulę, wlać 50 ml oliwy z oliwek, dodać sól, pieprz i zioła prowansalskie. Zamknąć pokrywą dzbanka z otwarta zaślepką. Cebulę poddusić – temperatura 120˚C, czas 6 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć cebulę do innego naczynia. Wyjąć mieszadło, dzbanek umyć.

Krok 5 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać mąkę, cukier, oliwę, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 3 minuty, obroty 1.

Krok 7 - Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do formy do tarty wyłożonej papierem, równomiernie rozprowadzić łopatką. Pozostawić do wyrastania na ok 1 godzinę. Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość przynajmniej dwukrotnie.

Krok 8 - Na wierzch ciasta równomiernie wyłożyć przygotowaną cebulę. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180˚C. Piec ok. 20 - 25 minut aż skórka będzie rumiana.

Wskazówki :

- Uwaga! Surowe ciasto jest dość rzadkie.
- Do doprawienia cebuli można użyć dodatkowo czosnku granulowanego, papryki mielonej słodkiej i ostrej.

Oprócz cebuli na focaccię można wyłożyć tuńczyka z puszki, sardele (anchois), oliwki.