# Focaccia klasyczna z rozmarynem

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 1 godzina
Liczba porcji: 8
Czas smażenia: 25 minut

## Użyte akcesoria :

- nóż

## Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać 280 g wody, dodać 10 g pokruszonych, świeżych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – temperatura 37˚C, czas 2 minuty, prędkość 2.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać 350 g mąki pszennej, 1 płaską łyżeczkę cukru, 40 g oliwy z oliwek, 1 pełną łyżeczkę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
3. Dalej wyrabiać ciasto – czas 2 minuty, prędkość 2.
4. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do formy do tarty, równomiernie rozprowadzić łopatką. Pozostawić do wyrastania na ok 1 godzinę. Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość przynajmniej dwukrotnie.
5. 120 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki, 100 g świeżej papryki oczyścić z nasion, pokroić na mniejsze kawałki. Kilka oliwek bez pestek pokroić w plasterki.
6. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć 120 g cebuli i 100 g świeżej papryki pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamknięta zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 7.
7. Otworzyć pokrywę, łopatką zabrać warzywa ze ścian naczynia. wlać 40 g oliwy z oliwek, dodać 1 łyżeczkę ziół prowansalskich. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką, warzywa poddusić – temperatura 95˚C, czas 6 min, prędkość 1.
8. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki równomiernie wyłożyć cebulę z papryką na wierzch wyrośniętego ciasta. Poukładać pokrojone oliwki i listki świeżego

rozmarynu.

9. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180˚C, piec ok 20 – 25 min aż skórka będzie rumiana.

## Wskazówki :

- Uwaga! Surowe ciasto jest dość rzadkie.