

Dekorissimo preporučuje

Fokača (Focaccia)

Fokača (Focaccia)

500g oštrog brašna
150g jogurta
250g vode
1 kašičica soli
1 kašičica šećera
1 kašičica masti
2 kašike maslinovog ulja
1 kesica suvog kvasca

Premazati sa:

3 kašike ulja
3 kašike vode

Malo krupne soli, možete dodati origano ili neki drugi začin.

U toplu vodu sipati kvasac i šećer, promešati i ostaviti da počne da vri. U posudu miksera sipati brašno, pa dodati vodu sa kvascem, naravno možete i ručno umesiti. Malo mesiti, pa dodati jogurt, kada je smesa glatka dodati so.

Mešati 15ak minuta. Testo treba da bude čvrsto i elastično.

Sada dodajte ulje i mast.

Dobro umesiti testo. Treba da bude mekano, ali ne sme da bude lepljivo.

Prekrijte folijom i ostavite na toplom mestu oko 2 sata da naraste testo.

U Gardini pleh stavite papir za pečenje, pa testo samo prespite i rasporedite.

Dobro promešajte vodu i ulje, pa premažite testo, u testu možete napraviti rupice viljuškom. Dodajte krupne mrvice soli ili začine po želji. Pecite na 200°C oko 30 minuta.

Prijatno!



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO