



Focaccia s K Plus pestom i cherry rajčicama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
5

Sastojci

600 g brašna
1 instant kvasac
1 žličica meda
4 dl mlake vode
0,5 dl maslinovog ulja
250 g rajčica
100 g K plus pesta
sol
bosiljak

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U mlakoj vodi otopite žličicu meda i kvasac i ostavite par minuta da se kvasac aktivira. Brašnu dodajte bogat prstohvat soli pa ulijte smjesu s kvascem.

Mikserom, nastavcima za tijesto, postepeno unosite sve više brašna s rubova. Kada ste ukomponirali sve sastojke nastavite mijesiti tijesto 10-ak minuta. Ako je tijesto preljepljivo dodajte mu još malo brašna dok niste dobili glatku smjesu. Uz pomoć maslinovog ulja ga premijesite u formu kugle i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi, prekriveno u posudi.

Nakon 1 sata tijesto premijesite u pleh u kojem će se focaccia peći. Uz pomoć maslinovog ulja formirajte kuglu, pustite tijesto da odstoji tako da se malo opusti te razvucite sve do ruba pleha. Premažite s još maslinovog ulja i pokrijte folijom te ostavite da se diže, još barem 1 sat.

Pomiješajte rajčice nasjeckane na manje komade s pestom. Kada se tijesto diglo, nauljite ruke i napravite na tijestu udubine prstima pa rasporedite nadjev po vrhu focaccie.

Pećnicu zagrijte na 220°C i u nju stavite pleh. Pecite 20 - 25 minuta ili dok tijesto nije dobilo lijepu boju, a dno je potpuno čvrsto i hrskavo. Ukрасite svježim bosiljkom.

Dobar tek!