NajPečenie



Talianska focaccia biela a červená

Prineste si kúsok Talianska priamo do vašej kuchyne...

Potrebujete:

500 g	múka hladká
1 kocka	droždie
	olej olivový
	paradajky v konzerve lúpané
	mozzarella
	bazalka
1 lyžica	soľ
350 ml	voda

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Droždie rozpustíme v 350 ml vlažnej vody, pridáme 500 g múky a polievkovú lyžicu soli. Vypracujeme cesto. Cesto má byť trochu redšie, potom je focaccia mäkšia, nadýchanejšia. Necháme ho vykysnúť, kým zväčší svoj objem asi dvakrát.

Medzitým dobre ponatierame plech olivovým olejom a pofrkáme pár kvapkami vody.

Cesto vyvaľkáme a vykrojíme okrúhle koláčiky.

Niekoľko koláčikov uložíme na plech bez ďalších prísad. Tie ešte natrieme na povrchu olivovým olejom a znovu pofrkáme kvapkami vody. Bez tej vody by boli koláčiky na povrchu príliš chrumkavé. Po vrchu mierne posolíme.

Na zvyšné koláčiky natrieme paradajky, posypeme bazalkou a navrch položíme plátok mozzarelly. Povrchu mierne posolíme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Pečieme pri 200°C, kým chytia žltkasto-hnedastú farbu. Ak nemáme čas robiť okrúhle koláčiky, cesto môžeme tiež upiecť na plechu vkuse.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.