

Focaccia su pomidorais ir svogūnais

Itališka duona su pomidorais, svogūnais ir alyvuogėmis

12 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 20 Min.



Sudėtis:

Mielinei tešlai:

- 0 g miltų
- 1 pak. Dr. Oetker mielių (sausų)
- 1 a.š. druskos
- 200 ml vandens (šilto)
- 1 v.š. alyvuogių aliejaus
- 1 a.š. medaus

Įdarui:

- apie 250 g svogūnų
- 1 - 2 skil. česnako
- 2 v.š. alyvuogių aliejaus
- 1 žiupsnelis jūros druskos
- šviežiai maltų pipirų
- Itališkų prieskonių/žolelių (šviežių arba džiovintų)
- 500 g pomidorų
- apie 20 g juodųjų alyvuogių

1 Mielinė tešla:

Į dubenį suberkite miltus ir sumaišykite su mielėmis. Sudėkite likusius tešlos ingredientus ir maišykite kol susidarys vientisa masė. Paruoštą masę palikite šiltoje vietoje, kol pakils.

2 Picos viršus:

Nulupkite svogūną ir supjaustykite plonais griežinėliais. Tada nulupkite česnaką ir jį sutrinkite ar smulkiai supjaustykite. Į įkaitintą keptuvę įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus, sudėkite česnaką, svogūną ir trumpai pakepkite, kol svogūnai pradės minkštėti.

3 Formavimas:

Iškilusią tešlą sumaišyti su miltais ir minkyti ant miltais pabarstyto paviršiaus. Kai tešla taps vientisa, suformuokite stačiakampį (maždaug. 25 x 30 cm). Padėkite tešlą ant kepimo skardos ir leiskite jai „pailsėti“ apie 10 min į šiltoje vietoje. Nuplaukite pomidorus ir supjaustykite juos griežinėliais. Ant tešlos paskleiskite svogūnus, pomidorų skiltelės, alyvuoges. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis (šviežias prieskonines žoleles galite sukapti).



④ **Kepimas:**

Uždenkite kepimo skardą su kepimo popieriumi. Įkaitinkite orkaitę. Kepkite padėję skardą ant vidurinės lentynėlės 180 ° C temperatūroje apie 15min. Iškepusią Focaccia ištraukite iš orkaitės ir patiekite šiltą. Papildomai galite pagardinti čiobreliais ir apšlakstyti alyvuogių aliejumi. Skanaus!

