

# FOCACCIA

*Sestavine so prilagojene za pripravo 1 fokače.*

*Čas predpriprave: 30 minut (in dodatni 2 uri za vzhajanje)*

*Čas priprave: 35 minut*

## ***Sestavine***

200 g durum pšenične moke	290 ml vode
200 g pšenične moke	7 g soli
400 g večnamenske moke	2 čajni žlički olivnega olja (in ekstra za premaz)
7 g suhega kvasa	1 jedilna žlica grobe morske soli
Sok ½ limone	

## ***Priprava***

V kuhinjskem mešalniku zmešamo skupaj vso moko, kvas, limonin sok in 220 ml vode (pri mešanju uporabimo nastavek za gnetenje testa; če naprave nimamo, lahko sestavine zgnetemo »na roke«). Po parih minutah dodamo morsko sol. Gnetemo toliko časa, dokler ne dobimo čvrstega testa, šele nato dodamo preostalo količino vode. Ko se voda vpije, vlijemo še dve čajni žlički olivnega olja. Nato preverimo ali sredica zgnetenega testa dosega temperaturo 25 °C (pri tem si pomagamo s termometrom). Če je temperatura nižja, gnetemo še nekaj minut.

Testo položimo na delovno površino, ga sploščimo, zavijamo robove proti sredini in ga premažemo z olivnim oljem. Nato ga obrnemo (z zavijano stranjo navzdol) in znova premažemo z oljem. Testo oblikujemo v okrogel hlebec.

Z olivnim oljem premažemo litoželezno posodo, vanjo položimo pripravljeno testo in ga pritismo, da se usede. Testo pustimo počivati in vzhajati dve uri pri sobni temperaturi (na vsakih 30 minut ga rahlo potisnemo navzdol, da se enakomerno razporedi po celotnem dnu posode). Če se površina testa med vzhajanjem posuši, jo rahlo premažemo z olivnim oljem.

V žaru Big Green Egg približno 20 minut pred koncem vzhajanja prižgemo oglje. Žar segrejemo in vanj vstavimo keramični delilnik, rešetko in keramično ploščo. Temperatura v žaru mora doseči 230 °C.

Prste na rokah si omočimo z olivnim oljem in v testo oblikujemo majhne udrtine. Nato ga posujemo z grobo morsko soljo; posodo položimo na keramično ploščo, zapremo pokrov žara in pečemo približno 35 minut oz. do zlatorjave barve. Po peki litoželezno posodo vzamemo iz žara, focaccio položimo na delovno površino in pustimo, da se ohladi.

*www.bge.si*