

Fokača



Uspeva lako

Za đuveč tepsiju ili staklenu posudu (33 x 27 cm):
malo masnoće

Kvasno testo:

400 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvog kvasca
1 kašičica šećera
½ kašičica soli
oko 250 ml (1/4 l) tople vode
2 kašike maslinovog ulja

Nadev:

2 češnja belog luka
2 kašike maslinovog ulja
oko 20 crnih maslina
1 kašičica origana
1-2 kašičice grube morske soli
2-3 sveže grančice ruzmarina

Kvasno testo: Prosejte brašno i pomešajte sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i mleko sa maslacem i umutite mikserom (nastavci za mešenje) kratko najmanjom, a potom 5 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, dok se vidno ne uveća. U međuvremenu zagrejte rernu i podmažite tepsiju.

Testo na pobrašnjennoj radnoj površini još jednom kratko promesite. Pobrašnjenim rukama oblikujte ploču od testa.

Nadev: Očistite i izgnječite beli luk, pomešajte sa maslinovim uljem i premažite preko testa. Ravnomerno rasporedite masline i utisnite ih u testo. Pospite ravnomerno origanom i grubom morskom solju, obložite grančicama ruzmarina. Ostavite testo da odstoji još 45 minuta. Potom pecite na rešetki na srednjoj visini rerne.

Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 200° C (prethodno zagrejati rernu)



Topao vazduh: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 3-4 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 25 min.

Napomena: Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Nakon pečenja ostavite da se malo prohladi, ali servirajte dok je hleb još topao.

SAVET: Fokaču možete i da zamrznete, nakon odležavanja zapecite još 10 minuta u rerni.

Odgovarajući proizvodi:

Suvi kvasac

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs