

Italský chléb focaccia



Suroviny

mouka pšeničná hladká 1 kg

olivový olej 6 PL

droždí 50 g

mléko ½ l

cukr 1 špetka

sůl

olivy černé

vypeckované, na kolečka

rozmarýn

sůl

olej 250 ml

na placky a na plech

Postup

Kvasnice rozdrobte do mléka s cukrem a na teplém místě je nechte čtvrt hodiny stát, aby vzešly.

Mouku nasypete na pracovní plochu a vytvořte v ní důlek. Do něj pak vlijte vzešlé droždí. Pokud zbylo mléko, přidejte jej do směsi spolu s olivovým olejem a solí a důkladně propracujte těsto; vydržte ho hníst minimálně deset minut. Výsledný polotovar by měl být hladký a krásně pružný.

Z vypracovaného těsta vytvořte hladkou kouli. Tu pak vložte do misky s vlažnou vodou a několikrát těsto, vymáchejte.

Namočte utěrku do vlažné vody, vyždímejte a kouli z těsta do ní pevně zabalte. Vlhký balíček vložte do zadělavací mísy. Těsto teď nechte v klidu a teple pěkně kynout. Vykynuté těsto přemístěte na pomoučenou pracovní plochu a ještě jednou ho důkladně propracujte. Těsto rozdělte na čtyři nebo pět částí a ty vytvarujte do vyšších placek. Ještě chvíli je nechte kynout.

Po deseti minutách vytlačte prstem do každé vykynuté placky dvacet důlků. Do nich zatlačte černé olivy; mezi ně zapíchněte sem tam jehličku rozmarýnu. Ještě nechte placky pár minut v klidu – olivy a rozmarýn pak v těstu při pečení lépe drží.

Troubu předehřejte na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C. Plechy vylijte větším množstvím oleje a posypte hrubou mořskou solí. Placky položte na plech a zakapejte olejem, hlavně v důlcích. Tuk se do těsta během pečení vsákne.

Vložte do rozpálené trouby. Focacciu pečte přibližně dvacet minut, do té doby, než nakynuté placky změní barvu dozlatova... Ve chvíli, kdy se celým bytem začne linout nádherná, nezaměnitelná vůně italské speciality, byste už měli stát u trouby, chňapky v pohotovosti.