

AutorDanijel Škropeta

ShareTweetSaveEmail

1

Kvasac razmrviti i pomiješati s toplim mlijekom i vodom. Ostaviti 5 minuta. Kvasac staviti u posudu s brašnom, dodati ostale sastojke i zamijesiti tijesto. Ostaviti 40 minuta na toplom mjestu. Dignuto tijesto staviti u lim premazan uljem i prstima ga utiskivati dok se ne formira u pravokutnik. Na tijesto posložiti listove bosiljka, prepolovljene cherry rajčice, listiće ružmarina i narezanu pancetu. Premazati maslinovim uljem i peći na 180 stupnjeva oko 20 min, dok ne dobije zlatnu boju. Gotovu focacciu poprskati vodom, pokriti krpom i ostaviti 10 minuta. Ukrasiti Zvijezda majonezom i jelo je spremno za kušanje. U slast!

380 g Glatkog brašna
15 g Svježeg kvasca
1 čajna žličica Soli
1 jušna žlica Sjeckanog svježeg ružmarina
2 jušna žlica Kiselog vrhnja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 jušna žlica Maslinovog ulja
50 ml Vode
50 ml Mlijeka
6 kom. Cherry rajčica
12 kom. Listova bosiljka
30 g Pancete
24 kom. Listića ružmarina



NAMIRNICE

380 g Glatkog brašna
15 g Svježeg kvasca
1 čajna žličica Soli
1 jušna žlica Sjeckanog svježeg ružmarina
2 jušna žlica Kiselog vrhnja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 jušna žlica Maslinovog ulja
50 ml Vode
50 ml Mlijeka
6 kom. Cherry rajčica
12 kom. Listova bosiljka
30 g Pancete
24 kom. Listića ružmarina

Način pripreme

1

Kvasac razmrviti i pomiješati s toplim mlijekom i vodom. Ostaviti 5 minuta. Kvasac staviti u posudu s brašnom, dodati ostale sastojke i zamijesiti tijesto. Ostaviti 40 minuta na toplom mjestu. Dignuto tijesto staviti u lim premazan uljem i prstima ga utiskivati dok se ne formira u pravokutnik. Na tijesto posložiti listove bosiljka, prepolovljene cherry rajčice, listiće ružmarina i narezanu pancetu. Premazati maslinovim uljem i peći na 180 stupnjeva oko 20 min, dok ne dobije zlatnu boju. Gotovu focacciu poprskati vodom, pokriti krpom i ostaviti 10 minuta. Ukrasiti Zvijezda majonezom i jelo je spremno za kušanje. U slast!

Zvjezdana focaccia
NAMIRNICENačin pripreme