
Focaccia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5521 razy.

Powiem Ci jak robiliśmy focaccia w knajpce, w której pracowałem.

Robisz ciasto na pizzę:

1.75-2.00 kg mąki

2 łyżki płaskie soli

0.5 l wody + łyżeczka drożdży + łyżka cukru

0.15 l wody + 0.2 l oliwy z oliwek

tu uwaga: w knajpie przepis ten opiewał na 4-5 razy więcej materiału :-)) trzeba mieć trochę wyczucia.

Mąka była specjalna do pizzy, w polskim sklepie takiej nie dostaniesz, najbardziej podobna chyba tortowa.

Drożdże spreparowane (takie suche kuleczki), przywoziłem sobie puszczkę - niestety nie wiem jak to się przelicza na drożdże tradycyjne.

ciasto robiło się tak: (sorry ale to było 3 lata temu) wrzucasz mąkę i sól do jakiegoś naczynia robisz 'zacier' w naczynku czyli woda + drożdże + cukier, naczynko owijasz np. folią, drożdże puchną, jak folia się wybrzuszy jest OK wlewasz do mąki aha te suche drożdże miały niezły przykop jeśli chodzi o tempo dojrzewania wlewasz drugi mix do naczynka (woda + oliwa) i wlewasz do mąki zagniatasz lub puszczasz w ruch maszynę do zagniatania gdy ciasto się wyrobi (nie lepi się, jest odpowiednio wymieszane) do worka foliowego i do lodówki. możesz skorzystać od razu, ale lepiej do lodówki bo wtedy jeszcze drożdże swoje zrobią potem sru ciasto na płaską blachę (np. ok 2 cm grubości ciasta), zaraz zaraz, najpierw wysmaruj tę blachę oliwą z oliwek no i sru to ciasto aha najpierw je musisz of course rozwałkować na kształt tej blachy coby się jakoś zmieściło, to trudne zadanie dla początkującego :) aha i możesz jeszcze oliwą z oliwek pędzelkiem z góry pochłapać ciacho next możesz przejechać po cieście takim wałeczkiem z kolcami (coby focaccia miała takie fajne dziurki) tylko nie przesadzaj z naciskiem posypujesz rozmarynem do pieca - temperatura 300-350 stopni... i tu problem bo piekarniki domowe dają tylko 250 a jak wsadzisz towar to spadnie jeszcze do 220... no i tyle jak już się zrobi to jesz :)

focaccia z tego przepisu jest dobra po wystygnięciu jedynie przez 2-3 godziny a potem już możesz stracić zęby...

have fun

pozdrawiam

From: mazur@SPAMSUXXpriv.onet.pl (Krzysiek Mazur)