
Chleb Focaccia

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8368 razy.

Chleb Focaccia to włoski chleb podawany do obiadu. Jest on zawsze płaski, prostokątny, z dołkami po całej powierzchni, posypyany ziołami. Ja robię go wtedy, gdy podaje duże ilości makaronu z sosem, plus duża sałata Caesar.

50 gr drożdży

szklanka ciepłej wody

1 łyżka cukru

maki ile wejdzie /3 szklanki +/-

1 łyżeczka soli

6 łyżek bardzo dobrej oliwy

1 łyżeczka posiekanych ziół (majeranek, tymianek, rozmaryn, szalwia, oregano)

1 łyżeczka posiekanego rozmarynu

1 łyżka parmezanu

Drożdże, wodę, cukier i trochę maki zrobić w misce do gęstości śmietany i odstawić na 10 min. w ciepłe miejsce. Następnie dodać sól, 3 łyżki oliwy, 1 łyżeczkę mieszanych ziół, i maki ile wejdzie, żeby było bardzo miękkie ciasto. Dobrze wyrobić (dzięki Ci, Panie, za mikser), i zaraz po wyrobieniu umieścić w prostokątnej blasze z wysokimi brzegami posmarowanej oliwą, rozciągając aby ciasto pokryło całą formę. Ja używam szklanej formy, 30 cm x 23 cm x 6 cm.

Zostawić do wyrosnięcia aż dojdzie do brzegów blachy. Następnie porobić małe wgłębienia palcami po całej powierzchni, w odstępach 4-5 cm, posypać całą powierzchnię 1 łyżeczką rozmarynu, 1 łyżką tartego parmezanu, i cienkim strumieniem polać równo pozostałymi 3 łyżkami dobrej oliwy.

Wstawić do gorącego pieca 200C/450F na 20 min. aż lekko złoty i wykalaczka wychodzi czysta.

Gdy lekko ostygnie, kroić na wąskie prostokąty i podawać do obiadu. Ponieważ ten chleb nie wymaga podwójnego rośnięcia, robi się go od początku do końca w godzinę i 15 min.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Focaccie spożywa się na zimno albo na gorąco farcite tzn. z wedliną, serem warzywami, sosami (przepyszna z krewetkami w różowym sosie). Coś w rodzaju kanapek. Do obiadów podawany jest chleb najczęściej pszenny.

Terry

Nie wiem, w jakiej części Włoch podaje się chleb focaccia do obiadu. Znam ten chleb z włoskich restauracji w Stanach. Jest bardzo możliwe, że Włosi jedzą tylko chleb pszenny do obiadu, a focacci nigdy, ale trudno w to uwierzyć, jeżeli jadłam go w wielu włoskich restauracjach, po obu brzegach kontynentu.

Przepis na focaccie podałam jako na ciekawe jedzenie, bo ktoś pytał. Co ty z tym chlebem zrobisz to już jest wyłącznie twoja decyzja. Ja lubię go do obiadu, ale jeżeli ci twój purytanizm jedzeniowy nie pozwala, to marnuj go na kanapki.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

No wiec sprawdzilam, z jakiej czesci Wloch jest focaccia. Mianowicie z Ligurii, gdzie wlasnie podaje sie ten chleb do obiadow, goracy, prosto z pieca. Mysle, ze choc jest historycznie z Ligurii, to rozprzestrzenil sie do dzis po calych Wloszech.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Focaccia znana jest od wiekow. Ta z Ligurii uwazana jest za najlepsza.

Pozdrawiam

Terry

From: "Hacker" <102715nospam@ticino.com>

spędziłam sporo czasu na Sycylii i tam focaccia jest jak najbardziej popularna! polecam
Nadesłaf(a):Miika 2009-09-16 15:09:11