Chleb Focaccia

Dodano: 2000-08-20 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8512 razy.

Chleb Focaccia to wloski chleb podawany do obiadu. Jest on zawsze plaski, prostokatny, z dolkami po calej powierzchni, posypany ziolami. Ja robie go wtedy, gdy podaje duze ilosci makaronu z sosem, plus duza salate Caesar.

50 gr drozdzy

szklanka cieplej wody

1 lyzka cukru

maki ile wejdzie /3 szklanki +-

1 lyzeczka soli

6 lyzek bardzo dobrej oliwy

1 lyzeczka posiekanych ziol (majeranek, tymianek, rozmaryn, szalwia, oregano)

1 lyzeczka posiekanego rozmarynu

1 lyzka parmezanu

Drozdze, wode, cukier i troche maki zarobic w misce do gestosci smietany i odstawic na 10 min. w cieple miejsce. Nastepnie dodac sol, 3 lyzki oliwy, 1 lyzeczke mieszanych ziol, i maki ile wejdzie, zeby bylo bardzo miekkie ciasto. Dobrze wyrobic (dzieki Ci, Panie, za miksery), i zaraz po wyrobieniu umiescic w prostokatnej blasze z wysokimi brzegami posmarowanej oliwa, rozciagajac aby ciasto pokrylo cala forme. Ja uzywam szklanej formy, 30 cm x 23 cm x 6 cm.

Zostawic do wyrosniecia az dojdzie do brzegow blachy. Nastepnie porobic male wglebienia palcami po calej powierzchni, w odstepach 4-5 cm, posypac cala powierzchnie 1 lyzeczka rozmarynu, 1 lyzka tartego parmezanu, i cienkim strumieniem polac rowno pozostalymi 3 lyzkami dobrej oliwy.

Wstawic do goracego pieca 200C/450F na 20 min. az lekko zloty i wykalaczka wychodzi czysta.

Gdy lekko ostygnie, kroic na waskie prostokaty i podawac do obiadu. Poniewaz ten chleb nie wymaga podwojnego rosniecia, robi sie go od poczatku do konca w godzine i 15 min.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Focaccie spozywa sie na zimno albo na goraco farcite tzn. z wedlina, serem warzywami, sosami (przepyszna z krewetkami w rozowym sosie). Cos w rodzaju kanapek. Do obiadow podawany jest chleb najczesciej pszenny.

Terry

Nie wiem, w jakiej czesci Wloch podaje sie chleb focaccia do obiadu. Znam ten chleb z wloskich restauracji w Stanach. Jest bardzo mozliwe, ze Wlosi jedza tylko chleb pszenny do obiadu, a focacci nigdy, ale trudno w to uwiezyc, jezeli jadlam go w wielu wloskich restauracjach, po obu brzegach kontynentu.

Przepis na focaccie podalam jako na ciekawe jedzenie, bo ktos pytal. Co ty z tym chlebem zrobisz to juz jest wylacznie twoja decyzja. Ja lubie go do obiadu, ale jezeli ci twoj 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 foccacia jest jak najbardziej popularna! polecam
Nadesłał(a):Milka 2009-09-16 15:09:11