

Domowa focaccia z za'atarem

Focaccia to rodzaj drożdżowego, płaskiego chlebka z oliwą i przyprawami, który można podawać z solą, ziołami czy warzywami. Domowa focaccia z za'atarem z naszego przepisu będzie pyszną alternatywą dla polskiego pieczywa, tortilli czy pity. Najczęściej focaccia podawana jest na ciepło, jednak możecie jeść ją również na zimno. Ten chlebek to doskonały dodatek do różnego rodzaju dań, na przykład zup czy sałatek.

SKŁADNIKI

- 1 ½ szklanka wody
- 2 łyżeczki cukru
- 7 g suchych drożdży
- 3 ½ szklanki mąki
- ½ szklanki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli
- 4-5 łyżek za'ataru Jasmeen



Sposób przygotowania:

Cieplą wodę delikatnie mieszamy z cukrem i drożdżami. Pozostawiamy na 5 minut. W międzyczasie przesiewamy mąkę, dodajemy sól. Do miski z mąką wlewamy wodę z cukrem i drożdżami. Dodajemy 2 łyżki oliwy z oliwek i mieszamy. Gdyby ciasto nadal się kleiło, można dodać jeszcze ¼ szklanki mąki.

Tak przygotowane ciasto odkładamy na minimum 12 godzin lub na noc do lodówki. Następnego dnia ciasto przekładamy do blaszki posmarowanej oliwą z oliwek, a po tym odstawiamy w ciepłe miejsce na 45 minut.

Pozostałą oliwę z oliwek mieszamy z za'atarem, a następnie smarujemy nią ciasto. Piekarnik nastawiamy na 230 stopni i pieczemy ciasto przez 15-20 minut. Smacznego!