

Focaccia s bramborami a rozmarýnem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

1985 kalorií , **9 g** cukrů , **37 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/focaccia-s-bramborami-a-rozmarynem>

Příprava

Ze všech surovin (kromě brambor, cibule, česneku, olivového oleje a rozmarýnu) uhněteme lehce lepkavé těsto, aby bylo krásně hladké. Těsto nechte kynout v míse přikryté utěrkou 1–2 hodiny, aby zdvojnásobilo objem. Pánev nebo kulatou formu vymažte olivovým olejem, těsto do ní překlopte a naolejovanými prsty roztáhněte po celém povrchu. Těsto nechte kynout další hodinu, aby pěkně vyskočilo.

Vykynuté těsto pokladte tenkými plátky česneku a brambor. Přidejte na tenká půlkolečka nakrájenou červenou cibuli a rozmarýn. Vše nakonec zalijte olivovým olejem a zasypte hrubou solí.

Focacciu pečte v troubě předehřáté na 250 °C dozlatova asi 20 minut a po vytažení z trouby ji nechte vychladnout.



Ingredience

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 lžička cukru krupice
- 3 ks brambor
- 1 balení droždí (kvasnice)
- 2 ks červené cibule
- 1 svazek rozmarýnu
- sůl
- 4 lžíce olivového oleje
- 100 ml vody
- 1 stroužek česneku

Kategorie

Česká, Předkrm