Focaccia s hroznovým vínem

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **6**

976 kalorií , **20 g** cukrů , **6 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/focaccia-s-hroznovym-vinem

Příprava

Smícháme vlažnou vodu, mouku a droždí. Necháme kynout 40 minut. Poté těsto propracujeme, dáme na plech vyložený pečícím papírem a necháme ještě 15 min kynout. Poté zalijeme olejem a zapracováváme ho prsty do těsta - zároveň se z bochánku snažíme vytvořit placku. Nakonec vmáčkneme kuličky hroznového vína, posypeme rozmarýnem a solí. Pečeme 15 minut na 250 °C.

Tip k receptu

Hroznové víno můžeme vyměnit za olivy, rajčata atd.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 10 g droždí (kvasnice)
- 100 ml olivového oleje
- 7 g mořské soli
- 2 lžíce rozmarýnu
- 100 g hroznového vína
- 200 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Předkrm, Příloha