

### FOCACCIA



2 ks  
FOCACCIA

**Doba prípravy: 10 minút  
plus 45 minút na kysnutie  
Doba varenia: 15 až 20 minút**

#### Suroviny:

- 200 g múky **Mevalia Bread Mix**
- 1/2 lyžičky soli
- 2 lyžičky sušeného droždia
- 1/2 lyžičky kryštálového cukru
- 225 ml teplej vody, 1/3 vriacej a 2/3 studenej
- 1 a 1/2 lyžice olivového oleja
- 3 strúčiky cesnaku
- 4 stonky čerstvého rozmarínu, oddelíte listy
- 1/2 lyžičky hrubozrnnej soli
- 1 až 2 lyžice olivového oleja

#### Postup:

1. Chlebovú zmes **Mevalia Bread Mix** zmiešajte v miske so soľou, sušeným droždím a kryštálovým cukrom. Pridajte vodu, 1 a 1/2 polievkovej lyžice olivového oleja a miešajte elektrickým hnetáčom s hákmi na cesto po dobu 2 až 3 minút.
2. Rozdrvte 1 strúčik cesnaku, nasekajte listy z dvoch stoniek rozmarínu a pridajte do múky, miešajte ďalších 10 až 15 sekúnd.
3. Vymažte dva okrúhle plechy (18 cm) olejom alebo postriekajte olejom v spreji. Rozdeľte cesto medzi 2 plechy, zarovnajzte lyžicou a pokryte tenkou vrstvou oleja.
4. Nechajte vykysnúť na teplom mieste po dobu približne 45 minút alebo kým cesto nedosiahne dvojnásobnú veľkosť.
5. Predhrejte rúru na 220 °C / na 200 °C teploty vzduchu rúru / plynovú rúru na stupeň 8.
6. Nakrájajte alebo rozdrvte zvyšný cesnak a otrhajte lístky z vetvičky rozmarínu.
7. Na vrchu každej focaccia vytvorte končekmi prstov malé jamky, zalejte olivovým olejom, posypte cesnakom, hrubozrnnou soľou a zapichnite malé vetvičky rozmarínu.
8. Dajte do predhriatej rúry na 20 až 25 minút, kým sa ľahko nesfarbia.

#### TIP:

Focaccia je vhodná na zamrazenie po dobu 1 mesiaca.

Celá masa	Energia - 998 kcal	3,6 g bielkovín	140 mg Phe
1 porcia	Energia - 499 kcal	1,8 g bielkovín	70 mg Phe