Czas na focaccię! Najszybsze domowe pieczywo

Kiedy okazuje się, że jedyną rzeczą, której brakuje w domu, jest pieczywo, wyprawa do sklepu może okazać się marnotrawieniem czasu. Zresztą focaccia sprawdzi się zawsze, nawet jeśli tylko masz ochotę na coś pysznego. Przepis na to pieczywo jest banalny i zawsze wychodzi, więc nie zwlekaj, tylko zakasuj rękawy!

Składniki na focaccię

Spójrz na tę listę, nie uwierzysz, jakie to proste!

- 350 g mąki pszennej,
- 250 ml ciepłej wody,
- 5 g drobnej soli,
- 3 g cukru,
- 8 g suchych drożdży,
- oliwa
- opcjonalne: ulubione pesto, gruba sól, świeży rozmaryn, pomidorki koktajlowe.

Jak przygotować focaccię

1. Odważoną ilość mąki przesyp do miski, dodaj sól, cukier i drożdże.
2. Wlej dwie łyżki oliwy i ciepłą wodę. Wymieszaj dokładnie łyżką.
3. Nakryj ciasto (będzie wyglądać na niegotowe) bawełnianą ściereczką i odstaw na 15 minut.
4. Dookoła ciasta nalej niewielką ilość oliwy i znów wymieszaj, staraj się zagarniać oliwę pod ciasto.

5. Odstaw pod ściereczką na kolejny kwadrans.
6. Znów dodaj odrobinę oliwy, tym razem zarabiaj ciasto ręką, staraj się go nie uciskać, podnoś i zawijaj, aby przyjęło oliwę.
7. Po kolejnych 15 minutach powtórz krok 6.
8. Rozgrzej piekarnik do 220 st. w opcji góra-dół.
9. Ułóż ciasto na płaskiej blaszce, rozciągając je delikatnie na boki.
10. Jeśli chcesz zrobić focaccię z pesto, dodaj łyżeczkę do ciasta i zagnieć razem.
11. Ewentualnie możesz ułożyć teraz na cieście pomidorki, rozmaryn, czy grubą sól.
12. Piecz focaccię przez ok. 20 minut, powinna być lekko zarumieniona.