



Фокачча с Nutella®



Рождество наполнено сюрпризами

За окном — зима, а у Вас в кухне — теплый и душистый хлеб. Но все-таки чего-то не хватает? Не беспокойтесь, у Вас есть Nutella®. Разрежьте фокачча и намажьте кремом. Кажется, вкусно, не правда ли? Итальянский традиционный соленый хлеб превращается в сладкую версию с начинкой!

Ингредиенты

- 150 г Nutella®
- Для теста
- 500 г муки + 12 г свежих дрожжей
- 12 г мелкого сахара
- 260 мл воды
- 70 г нерафинированного оливкового масла высшего качества
- 12 г соли
- Для украшения
- Немного нерафинированного оливкового масла высшего качества
- Сахарная пудра





1-й шаг

- Смешать в миске оливковое масло, теплую воду, свежие дрожжи и сахар.
- Оставить на несколько минут.



2-й шаг

- Насыпать на деревянную разделочную доску муку и в центре сделать ямку.
- Влить жидкость, чтобы мука ее впитала, затем добавить соль.



3-й шаг

- Замесить тесто и переложить в миску, накрыть пищевой пленкой.
- Оставить тесто на два часа, чтобы оно поднялось при комнатной температуре.





4-й шаг

- Разделить тесто на десять порций по 80 г, чтобы затем сделать небольшие focaccia.
- Разложить на противне.
- Снова накрыть и оставить на 30 минут.



5-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 200 °С.
- Перед выпеканием смазать focaccia смесью из воды, оливкового масла и щепотки сахара. Затем вдавить в тесто концы всех пальцев, чтобы образовались углубления.
- Поставить в духовку на 20–25 минут, пока focaccia не станут золотистыми.



6-й шаг

- Разрезать focaccia пополам и посередине намазать 15 г Nutella®.

