



Fokačas ar Nutella®



Ziemassvētki ir pildīti ar pārsteigumiem

Ziema aiz loga, bet jūsu virtuvē – silta un smaržīga maize. Vai tomēr kaut kā pietrūkst? Neraizējieties, jums ir Nutella®. Pārgrieziet fokačas un apziediet tās. Izklausās garšīgi, vai ne? Itāliešu tradicionālā sāļā maize pārvērsta par saldu, pildītu versiju!

Sastāvdaļas

- 150 g Nutella®
- Mīklai:
 - 12 g svaiga rauga
 - 12 g smalkā cukura
 - 260 ml ūdens
- 70 g nerafinētas augstākā labuma olīveļļas
- 12 g sāls
- Rotāšanai
 - Mazliet nerafinētas augstākā labuma olīveļļas
 - Pūdercukurs





1. solis

- Bļodā iemaisa olīveļļu, siltu ūdeni, svaigu raugu un cukuru.
- Atstāj dažas minūtes nostāvēties.



2. solis

- Uz koka virtuves dēlīša uzber miltus un vidū izveido bedrīti.
- Lej šķidrumu, līdz milti to uzsūc, un pievieno sāli.



3. solis

- Samīca mīklu un liek bļodā, ko pārklāj ar pārtikas plēvi.
- Atstāj mīklu divas stundas uzrūgt istabas temperatūrā.





4. solis

- Mīklu sadala desmit porcijās pa 80 g, lai veidotu nelielas fokačas.
- Saliek tās uz plātes.
- Vēlreiz apklāj un atstāj nostāvēties 30 minūtes.



5. solis

- Cepeškrāsni sasilda līdz 200 °C temperatūrai.
- Tieši pirms cepšanas fokačas apziež ar ūdens, eļļas un šķipsniņas cukura maisījumu un beigās iespiež mīklā visu pirkstu galus, lai izveidotu iedobumus.
- Liek cepeškrāsnī uz 20–25 minūtēm, līdz tās kļūst zeltainas.



6. solis

- Fokačas pārgriež uz pusēm un pa vidu ieziež 15 g Nutella®.

