

RECEPT

Focaccia s pomazánkou Nutella®

Střední

4 Porce

45 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

280 g hladké mouky

6 g soli

30 ml olivového oleje

7 g sušeného droždí

170 ml vlažné vody

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Sůl podle chuti



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1 | Droždí rozmíchejte ve vlažné vodě. Smíchejte mouku a sůl, přidejte 15 ml olivového oleje a droždí rozpuštěné ve vodě a míchejte, dokud nevznikne hladké, pružné těsto.



2 | Vyválejte těsto o tloušťce cca 1,5 cm. Zakryjte ho utěrkou a nechte asi hodinu kynout.

**3**

Před vložením do trouby povrch pokropte zbylým olivovým olejem a podle chuti osolte. Pečte v troubě předehřáté na 220 °C po dobu 20 minut.

**4**

Jakmile focaccia vychladne, nakrájejte ji na 8 kusů, prořízněte je a na každý natřete 7 g pomazánky Nutella®.

**Lahodné spojení. Recept sdílejte s hashtagem
#nutellarecept**