

RECEPT

Focaccia s nátierkou Nutella®

Stredná

4 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

150 g nátierky Nutella®

Na cesto

500 g múky

12 g čerstvého droždia

12 g kryštálového cukru

260 ml vody

70 g extra panenského olivového oleja

12 g soli

Na zdobenie

trocha extra panenského olivového oleja

práškový cukor



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

V nádobe zmiešajte olivový olej, vlažnú vodu, čerstvé droždie a cukor.

Nechajte niekoľko minút odstáť.



2

Na drevenú dosku nasypete múku do tvaru kužela a navrchu urobte jamku.

Do nej vlejte pripravenú zmes oleja, vody, droždia a cukru a pridajte soľ.



3

Cesto dobre vymieste, vložte do nádoby a prikryte potravinárskou fóliou.

Nechajte vykysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote.



4

Cesto rozdeľte na 10 bochníčkov po 80 g v tvare malých placiiek.

Uložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie.

Znova ich prikryte a nechajte odstáť 30 minút.



5

Rúru predhrejte na 200 °C (390 °F).

Bezprostredne pred pečením focaccie potrite zmesou vody, oleja a štipky cukru a prstami urobte na povrchu cesta malé jamky.

Vložte do rúry na 20 – 25 minút a upečte do zlatista.



6

Focaccie rozrežte na polovice, natrite ich 15 g nátierky Nutella® a zlepte.