

RECEPT

Focaccia s nátierkou Nutella®

Stredná

4 Porcia

45 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

280 g hladkej múky

6 g soli

30 ml olivového oleja

7 g sušeného droždia

170 ml vlažnej vody

60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

Sol' podľa chuti



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

POSTUP



1 | Droždie rozmiešajte vo vlažnej vode. Zmiešajte múku a soľ, pridajte 15 ml olivového oleja a droždie rozpustené vo vode a mieste, dokiaľ nevznikne hladké, pružné cesto.



2 | Vyval'kajte cesto hrubé cca 1,5 cm. Zakryte ho utierkou a nechajte asi hodinu kysnúť.

**3**

Pred vloženíím do rúry povrch pokropte zvyšným olivovým olejom a podľa chuti osoľte. Pečte v rúre vyhriatej na 220 °C 20 minút.

**4**

Po vychladnutí focacciu nakrájajte na 8 kusov, rozrežte ich a na každý natrite 7 g nátierky Nutella®.

**Lahodné spojenie. O recept sa podel'te hashtagom
#nutellarecept**