RESEP

Focaccias dengan NUTELLA®

Sedang | 1 j 45 mnt

BAHAN

untuk 4 porsi

280 g Tepung biasa

6 g Garam

32 ml Minyak zaitun

8 g Ragi

170 ml Air hangat

60 g Nutella® (15 g/porsi)

Garam masak secukupnya

To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Langkah - Langkah Pembuatan

1 Larutkan ragi ke dalam air hangat. Aduk tepung dan garam, lalu tambahkan 15 ml minyak zaitun dan ragi yang dilarutkan dalam air, lalu aduk rata adonan hingga kenyal.

2 Gunakan penggulung adonan untuk meratakan adonan dengan ketebalan kira-kira 1,5 cm. Tutupi dengan kain dan biarkan mengembang selama sekitar satu jam.

3 Sebelum memasukkannya ke dalam oven, taburi permukaannya dengan minyak zaitun extra virgin dan garam masak secukupnya. Masak di oven yang sudah dipanaskan pada suhu 220°C selama 20 menit.

4 Setelah dingin, potong focaccia menjadi 8 bagian dan olesi dengan 7 g Nutella®.

Pasangan yang mesra.

Legenda mengatakan bahwa pasangan pengantin di pesta pernikahan Abad Pertengahan memberikan Focaccia kepada para tamu mereka sebagai tanda terima kasih, meskipun kebiasaan ini mulai ditinggalkan karena dilarang dari gereja oleh Uskup Genoa. Jika saja mereka mengoleskan Nutella® ke Focaccia, pastinya Uskup Genoa akan berpikir dua kali sebelum melarangnya.