

## Focaccias dengan NUTELLA®



## BAHAN untuk 4 porsi



DIFF



PORT



INGR

105  
MIN

- ✓ 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



## LANGKAH 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.



## LANGKAH 2

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



## LANGKAH 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.



## LANGKAH 4

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