

PRZEPIS

Focaccia z kremem Nutella®

Średnie

4 h 0 min



Składniki na 10 porcji

Na ciasto

500 g mąki

12 g świeżych drożdży

12 g cukru

260 ml wody

70 g oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

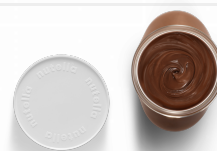
12 g soli

Do dekoracji

150 g kremu Nutella®

odrobina oliwy z pierwszego tłoczenia

cukier puder



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

W misce połącz oliwę, ciepłą wodę, świeże drożdże i cukier.

Odstaw na kilka minut.



2

Na stolnicy usyp kopiec.

Na środku mąki zrób dołek i wlej do niego mokre składniki. Dodaj sól.



3

Zagnieć ciasto i włóż je do miski. Przykryj folią plastikową.

Odstaw na 2 godziny, aż ciasto wyrośnie w temperaturze pokojowej.



4

Podziel ciasto na 10 porcji po 80 g-i formuj z nich niewielkie focaccie.

Placki układaj na blasze do pieczenia.

Przykryj je czystą ściereczką i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.



5

Nagrzey piekarnik do 200°C (390°F).

Bezpośrednio przed pieczeniem posmaruj focaccie wodą z oliwą i oprósz szczyptą soli. Następnie czubkami palców zrób w plackach zagłębienia.

Piecz przez 20-25 minut, aż przybiorą złoty kolor.



6

Przekrój focaccie na pół wzdłuż i posmaruj 15 g kremu Nutella®.