

PRZEPIS

Focaccia z NUTELLA®

Średnie

4 Porcje

45 min



Składniki na 4 porcje

280 g mąki

6 g soli

32 ml oliwy

8 g drożdży

170 ml letniej wody

60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

Sól do posypania wierzchu



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

WYKONANIE

**1**

Drożdże rozpuścić w letniej wodzie. Wymieszać mąkę z solą, dodać 15 ml oliwy i drożdże rozpuszczone w wodzie. Wyrobić na gładkie, sprężyste ciasto.

**2**

Używając wałka, rozwałkować ciasto na grubość ok. 1,5 cm. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na około godzinę.



3

Przed wstawieniem do piekarnika, skropić wierzch ciasta oliwą i oprószyć solą. Piec 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220°C.



4

Po wystudzeniu pokroić focaccię na 8 kawałków i każdy z nich posmarować 7 g Nutella®.

Cóż za urocza para

Przypuszcza się, że na średniowiecznych ślubach państwo młodzi, na znak wdzięczności, częstowali swoich gości właśnie focaccią. Zwyczaj ten jednak uległ tak dużemu wypaczeniu, że w końcu biskup genueński zakazał tej praktyki. Bez wątpienia, gdyby focaccia posmarowana była Nutella®, biskup nie byłby tak nieugięty.