

Focaccia cu Nutella®

Mediu

4 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

150 g de Nutella®

Pentru aluat:

500 g faina

12 g drojdie proaspata

12 g zahar tos

260 ml apa

70 g ulei de masline extra virgin

12 g sare

Pentru decor:

un strop de ulei de masline extra virgin

zahar pudra

PAȘI



1

Intr-un bol, amestecati uleiul de masline cu apa, drojdia proaspata si zaharul.

Lasati sa se odihneasca timp de cateva minute.



2

Puneti faina pe un tocator din lemn sau pe blatul de lucru si faceti o gaura in mijloc.

Turnati treptat lichidul si, dupa ce acesta este incorporat, adaugati sarea.



3

Framantati aluatul si puneti-l intr-un bol, pe care il acoperiti cu folie alimentara.

Lasati aluatul sa creasca la temperatura camerei timp de 2 ore.



4

Impartiti aluatul in 10 portii a cate 80 gr fiecare, pentru a forma 10 bucati mici de focaccia.

Puneti bucatile de aluat pe o tava de copt.

Acoperiti-le din nou si lasati-le sa se odihneasca timp de 30 de minute.



5

Preincalziti cuptorul la 200°C

Inainte de a pune tava in cuptor, ungeti fiecare focaccia cu un amestec de apa, ulei si putin zahar, apoi aplatizati aluatul cu varful degetelor, astfel incat sa creati niste mici gauri.

Coaceti in cuptor timp de 20-25 de minute, pana cand fiecare focaccia devine aurie.



6

Taiati fiecare focaccia in jumătate si intindeti cate 15 gr de Nutella® pe fiecare dintre jumatati.