

TARIF

Nutella®'lı Focaccia

Orta

4 Porsiyonlar

45 Dk



MALZEMELER

4 Kişilik

280 g Un

6 g Tuz

32 ml Zeytin Yağı

8 g Maya

170 ml Ilık Su

60 g Nutella®

Kayatuzu



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**



1

Mayayı ılık suda çözün. Un ve tuzu bir mikserle alın, ardından zeytinyağını ve çözülmüş mayayı ekleyin. Hamur pürüzsüz ve kıvamlı bir hal alıncaya kadar karıştırın.



2

Hamuru yaklaşık 15 cm kalınlığa ulaşıncaya kadar merdane ile açın. Temiz bir bez ile kaplayıp yaklaşık 1 saat kadar kabarmasını bekleyin.



3

Pişırmadan önce üstüne bir miktar zeytinyağı ve ardından tuz serpin. . Önceden ısıtılmış 180 ° C fırında 20 dakika pişirin



4

Soğuduktan sonra focacciyı 8 parçaya kesin ve her birini Nutella ile doldurun.

Ne tatlı bir ikili
Sizler de yaptığınız tarifleri bizimle
paylaşmak için #NutellalıTarifler hashtagini
kullanmayı ve sosyal media hesaplarımızı
takip etmeyi unutmayın

Ortaçağ düğünlerinde, minnettarlığın bir simgesi olarak gelin ve damat tarafından ikram edildiği düşünülmektedir. Şüphesiz Nutella'lı focaccia daha iyi bir ikram sunuyor. Nutella'lı Focaccia tarifimizi hemen deneyin.