

РЕЦЕПТ

Фокача з Nutella®

Середньої складності

4 Порції

45 хвилин



Інгредієнти

на 4 порції

280 г борошна

6 г солі

32 г оливкової олії

8 г пивних дріжджів

170 мл теплої води

60 г Nutella® (15 г / порція)

крупна сіль для декору



Для приготування
страви досить 15 г
Nutella® на одну порцію.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Розчиніть дріжджі в теплій воді. У міксер засипте борошно і сіль, потім 15 мл оливкової олії і розчинених дріжджів і вимішуйте, поки тісто не стане гладким та еластичним.

**2**

Скалкою розкачайте тісто 1.5 см завтовшки, накрийте чистою тканиною і залиште на годину, щоб тісто піднялось.



3

Перед випіканням намастіть тісто оливковою олією і посипте крупною сіллю. Випікайте 20 хвилин в духовці при температурі 220 °С.



4

Коли фокача охолоне, поріжте її на 8 частин і заповніть кожну приблизно 7 г пасту Nutella®.

Неймовірно поєднання! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

Існує повір'я, що на середньовічних весіллях наречений і наречена підносили своїм гостям фокачу на знак подяки. Без сумніву, фокача з Nutella® смакує ще краще! Спробуйте приготувати фокачу з Nutella® за нашим рецептом вже зараз.