

Fokaca sa ceri paradajzom u ulju



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **oko 175 ml** tople vode

I još

- **nekoliko** ceri paradajza u ulju
- **200 g** pilece pizza šunke
- **100 g** trapista, ili nekog drugog sira po želji
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **nekoliko kašika** kecapa
- **po ukusu** origana

Priprema

Prosejati brašno, umešati suve sastojke, pa promešati špatulom. Dodati maslinovo ulje, pa, podlivajući toplom vodom, umesiti meko testo. Ostaviti da odmara. Kad se volumen udvostrucio, istresti testo na radnu površinu, pa ga rasklagijati na veličinu malo veću od pleha za pizzu. Podici malo krajeve, a sredinu izbockati viljuškom. Premazati testo kecapom, složiti listove šunke, pecurke i marinirani ceri paradajz, narendati sir i posuti origanom. Peci fokacu na 200-220 stepeni da fino porumeni.

Savet