

Fokacine



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g**mekog brašna
- **150 g**oštrog brašna
- **240 ml**vode
- **15 g**soli
- **20 ml**maslinovog ulja
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 kašikica**meda

Zacini:

- **200 g**ceri paradajza
- **30 ml**maslinovog ulja
- **u dovoljnoj kolicini**soli
- **u dovoljnoj kolicini**origano

Priprema

Uzeti mlaku vodu i staviti u zdelicu, staviti med, razmrvljen kvasac, promešati i staviti gore malo brašna, ostaviti desetak minuta da se kvasac aktivira. U vecu zdelu, prosejati brašna,staviti so, ulje i sve zamesiti sa nadošlim kvascem. Zamesiti fino elasticno testo, mesite oko desetak minuta. Formirajte loptu, premažite zdelu sa malo ulja, stavite testo. Prekrite sa plasticnom folijom ili krpom i ostavite oko sat vremena da testo udvostruci volumen. Paradajz preseći na pola, iz paradajza izvaditi semenke koliko je to moguce, dodati so, maslinovo ulje, origano, a može i ružmarin sitno iseckan, sve promešajte. Testo podeliti na loptice po 100 gr. U veliku tepsiju staviti papir za pecenje i slagati loptice sa razmakom. Utisnuti paradajz prstom u testo. Maslinovo

ulje koje je ostalo od paradajza preliti preko pogacica. Ostaviti najmanje pola sata, prekriveno na topлом mestu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci oko 35 minuta. Izvaditi iz rerne neka odstoji desetak minuta i služiti.

Savet