

Curry-Fokace



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** crnog brašna
- **500 g** belog brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1 kašik** kiselog mleka
- **1 ravna kašica** curry-ja
- **1 kašik** curikota
- **1 kašica** origana
- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Prosejati obe vrste brašna, pa mu dodati suve sastojke, kao i kari i origano. Pomešati pavlaku i kiselo mleko, pa i njih staviti u brašno. Uz dodavanje tople vode zamesiti meko testo, da pocne da se odvaja od suda. Ostaviti ga 10tak minuta, dodati maslinovo ulje, još jednom premesiti, pokriti i ostaviti na toplom da testo naraste. Kad je udvostrucilo zapreminu, kidati komadice testa velicine decije pesnice i oblikovati kuglice. Svaku rastanjiti me?u dlanove, položiti u nauljen pleh i izbockati viljuškom na par mesta. Ostaviti da još malo odmaraju, pa peci u zagrejanjoj rerni dok ne poprime lepu boju. Izvaditi fokacice, okrenuti ih i pokriti krpom. Nakon 15 minuta ponovo ih okrenuti i pustiti da se potpuno ohlade.

Savet