

Fokaca sa maslinama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** mlake vode
- **1/2 paketic** a kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **300 g** brašna
- **malosoli**
- **1 nekoliko kašika** maslinovog ulja
- **1 šaka** maslina

Priprema

U vodi rastvorite kvasac sa kašičicom šecera, dodajte brašno pomešano sa solju 2 kašike maslinovog ulja i zamesite testo. Testo ostavite na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite, razvucite oklagijom i prebacite u nauljen pleh u kojem cete peci.

Drškom od varjace napravite udubljenja i u svakom stavite po pola masline. Ostavite još desetak minuta da stoji. Pecite u zagrejanoj rerni i pecite na 250 stepeni dok ne porumeni.

Pecenu fokacu premažite maslinovim uljem, secite i poslužite.

Savet

Poslužite dok je još topla.