

Fokacia hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicice**šecera
- **6 dl**mlake vode
- **1 cašusuvog** paradajiza
- **15 komad**masline

Za preliv:

- **2 dl**maslinovog ulja
- **po izboru**so
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**ružmarina
- **1 kašicica**majcine dušice

Priprema

Zamesiti testo od 1 kg brašna, 1 kesice suvog kvasca, šecera, soli sa 6 dl mlake vode. Zatim dodati seckani suvi paradajiz i seckane masline. Ostaviti testo da nadoe, a zatim bez premesivanja izruciti u pleh koji nije podmazan. Razvuci testo. Ostaviti još 10 minuta. Zatim izbockati testo prstima, pa potom iseci na kocke i prelitи uljem i zacinima. Po vrhu posuti so.

Peci na 220 stepeni oko 15 minuta.

Služiti vruc uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Ovo je recept iz Norveške, tamo jako popularan zbog svog izuzetnog ukusa. Prijatno!