

Fokacia hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šecera
- **6 dl** mlake vode
- **1 čaša** suvog paradajza
- **15 komada** maslina

Za preliv:

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

Priprema

Zamesiti testo od 1 kg brašna, 1 kesice suvog kvasca, šecera, soli sa 6 dl mlake vode. Zatim dodati seckani suvi paradajz i seckane masline. Ostaviti testo da nadođe, 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 preliteri uljem i zacinama. Po vrhu posuti so.

Peci na 220 stepeni oko 15 minuta.

Služiti vruć uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

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