Fokaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **330 g**brašna
- **270 ml**mlake vode
- **5 kašicica**maslinovog ulja
- **2 kašicice**soli
- **30 g**svežeg kvasca
- **1/2 kašicice**šecera

I još:

- **po želji**biber
- origano
- crveni luk
- masline
- paradajz

Priprema

kvasac sa malo šecera staviti u mlaku vodu, promešati i ostaviti desetak minuta. U posudu staviti brašno, pomešano sa 2 kašicice soli, sipati nadošli kvasac sa vodom, dodati 5 kašicica maslinovog ulja. Sve dobroooooooo umesiti u fino meko testo. Testo cetkicom premažite sa uljem, prekrijte vlažnom krpom, ostavite na toplo mesto da se udupla. Crveni luk isecite na krugove, paradajz isecite na krugove. Poslažite na tanjir i pospite biberom i origanom. Na tepsiju stavite pek papir, premesite nadošlo testo, malo prstima razvucite u krug, prstima napravite uduljena na fokaci.... slažite paradajz, luk i ja sam u sredinu stavila maslinu. (sredinu luka lagano izvadite i tu stavite maslinu, bolje stoji). Pospite malo krupnom morske soli i još preko pokapajte

malo ulja. Ostavite da se još diže nekih pola sata.:) Peci na 180 staviti fokacu u vrucu rernu.

Savet