

## ***Fokacine***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **250** g mekog brašna
- **150** g oštrog brašna
- **240 ml** vode
- **15** g soli
- **20 ml** maslinovog ulja
- **25** g svežeg kvasca
- **1 kašičica** meda

### **Zacini:**

- **200** g ceri paradajza
- **30 ml** maslinovog ulja
- **u dovoljnoj kolicini** soli
- **u dovoljnoj kolicini** origano

## **Priprema**

Uzeti mlaku vodu i staviti u zdelicu, staviti med, razmrvljen kvasac, promešati i staviti gore malo brašna, ostaviti desetak minuta da se kvasac aktivira. U vecu zdelu, prosejati brašna, staviti so, ulje i sve zamesiti sa nadošlim kvascem. Zamesiti fino elasticno testo, mesite oko desetak minuta. Formirajte loptu, premažite zdelu sa malo ulja, stavite testo. Prekrite sa plasticnom folijom ili krpom i ostavite oko sat vremena da testo udvostruci volumen. Paradajz preseći na pola, iz paradajza izvaditi semenke koliko je to moguće, dodati so, maslinovo ulje, origano, a može i ružmarin sitno iseckan, sve promešajte. Testo podeliti na loptice po 100 gr. U veliku tepsiju staviti papir za pecenje i slagati loptice sa razmakom. Utisnuti paradajz prstom u testo. Maslinovo

ulje koje je ostalo od paradajza prelići preko pogacica. Ostaviti najmanje pola sata, pokriveno na toplom mestu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peći oko 35 minuta. Izvaditi iz rerne neka odstoji desetak minuta i služiti.

## **Savet**