

Fokaca sa maslinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice brašna
- **200 g** gražanog brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **5-6 kom** crnih ili zelenih maslinki
- **1 cen** belog luka
- **1 grancica** ruzmarina
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

U ciniju za mešanje staviti pšenično brašno, ražano brašno, so, suvi kvasac, promešati, a onda dodati 3 kašike maslinovog ulja i vodu i zamesiti glatko testo. Ciniju prekriti krpom i ostaviti na toplom 30 minuta da se udvostruci.

Na pleh staviti papir za pečenje, testo premesiti i rastanjiti ga po plehu i ostaviti da naraste još deset minuta.

Kada je naraslo prstima "izbockati" celo testo i preliti pripremljenom mešavinom od 3 kašike maslinovog ulja, sitno iseckanog belog luka i ruzmarina. Testo posuti krupnom morskom solju, utisnuti masline i staviti da se pece na 200 stepeni oko 30 minuta tj. dok fino ne porumeni.

Ispecenu fokacu prekriti krpom i toplu poslužiti.

Savet