

# **Fokaca sa ruzmarinom (Focaccia)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **200** g integralnog brašna
- **200** g pšeničnog brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **1/2** kašicice šecera
- **1** kašicica soli
- **2** kašikem maslinovog ulja
- **200 ml** mlake vode

### **Za premaz:**

- **50 ml** maslinovog ulja
- **1** kašicica suvog ruzmarina
- po želji masline, luk, papricice, ceri paradajez

## **Priprema**

Sipati u vanglu integralno, pšenično brašno, suvi kvasac, šefer i so sjediniti.

Dodati mlaku vodu i maslinovo ulje. Promešati i zamesiti testo.

Testo odmah rastaniti oblikovati po želji i staviti u podmazanu okruglu tepsiju velicine 24. Preko staviti foliju i ostaviti 1h na toplo mjestu.

Maslinovo ulje i ruzmarin sjediniti. Sklonite foliju i prelijte testo maslinovim uljem i ruzmarinom, a zatim vrhovima prstiju u testu napravite udubljenja.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C oko 20 minuta.

### **Savet**

Fokaa, ustvari to je tanki hleb, premazan obiljem maslinovog ulja i posut raznim zainima i biljkama.