

Somun fokace



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** mineralne vode
- **150 ml** maslinovog ulja
- **po želji** pecenica
- **po želji** kackavalj
- **po želji** masline
- **po želji** krupna morska so
- **po želji** mediteranski zacin

Priprema

U vecoj ciniji pomešati brašno, suvi kvasac, šećer i so. Dodati mlaku mineralnu vodu i 50 ml maslinovog ulja, te od tih sastojaka zamesiti testo. Izraeno testo podeliti na šest jednakih delova, formirati loptice pa svaku dlanovima istanjiti i oblikovati i reati u pleh postavljen papirom za pecenje. Ostaviti pola sata da testo naraste.

Narasle fokace preliti sa 100 ml maslinovog ulja pa lagano na svakoj prstima napraviti udubljenja.

Posuti mediteranskim zacinom ili ruzmarinom pa na svaku fokacu stavljati sitno seckanu pršutu, masline i kackavalj.

Fokace peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta dok ne dobiju lepu boju.

Savet