

## ***Fokaca (Focaccia)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **250 ml** mlake vode
- **3 kašike** maslinovog ulja

#### **Još:**

- **2** cenabelog luka
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1 kašičica** suvog ruzmarina
- **1 kašičica** morske soli
- **opciono** masline

### **Priprema**

Sjediniti brašno, kvasac, so i šećer, pa dodati 3 kašike ulja i sa mlakom vodom zamesiti testo. Podmazati pleh, pa testo razvuci i prekriti strec folijom. Ostaviti da stoji sat vremena.

Zatim zagrejati 50 ml ulja da bude mlako, pa u to dodati ruzmarin i sitno seckan beli luk. Preliti preko testa, pa prstima napraviti mala udubljenja.

Ostaviti da stoji još petnaest minuta, a onda u testo utisnuti masline i posuti sa morskom soli. Peci u rerni zagrejanj na 220 stepeni oko 20 minuta.

## **Savet**

.