Mediteranska fokaca

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **15 g**svežeg kvasca
- **350 ml**mlake vode
- **450 g**belog brašna (pola mekog, pola oštrog)
- **100 g**griza
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** šecera
- **50 ml**maslinovog ulja
- **1**jaje

Za premazivanje i posipanje:

- **50 ml** maslinovog ulja
- **1 kašika** krupne morske soli
- **12-15**ceri paradajza
- **5 cenova**belog luka
- **1 grancica** ruzmarina
- **1 kesica** origano

Priprema

Pripremiti sastojke za testo.

U mlaku vodu izmrviti kvasac, dodati šecer i sacekati da nadoe. U posudu za mešanje sipati nadošao kvasac,

umuceno jaje, maslinovo ulje, zatim dodati brašno, griz i so, pa umesiti testo. Ostaviti ga na toplom oko pola sata, da naraste.

Nadošlo testo rukom rastanjiti, pa ga staviti u nauljen pleh još 10 minuta da odmara.

Testo prstima istiskati, tako da se stvore blaga udubljenja. Premazati mešavinom maslinovog ulja, iseckanog ruzmarina i origana, posuti morskom solju, pa utisnuti ceri paradajz (prethodno ga preseci na pola) i beli luk isecen na listice.

Peci u zagrejanoj pecnici na 200°C oko 10 minuta.

Gotovu fokacu služiti vrucu, ja je izlomim.

Po želji, pecenu fokacu premazati maslinovim uljem.

Savet

Brzo i jednostavno, a pre svega ukusno i mirisno. Prijatno :)