

## Mini fokace



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

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

### Ostalo:

- **100 ml** maslinovog ulja
- **1 kašičica** bosiljka
- **1 kašičica** krupne morske soli
- **200 g** maslina

## Priprema

Sjediniti brašno, suvi kvasac, šećer i so, te promešati. Dodati mlaku vodu i maslinovo ulje pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga 30 minuta da miruje. Nakon toga testo premesiti pa podeliti na 10 manjih jufki. Ostaviti ih da odstoje 10 minuta.

Svaku jufku istanjiti u krug.

Pleh obložiti papirom za pečenje i poslagati u njega testo.

Posebno svaku premazati maslinovim uljem, posuti bosiljkom i tako ostaviti još 15 minuta.

Zatim vrhovima prstiju u testu napraviti udubljenja. Ostaviti da odmore još 10 minuta.

Potom utisnuti masline isecene na pola i posuti sa krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta dok testo blago ne porumeni.

### **Savet**