

Focaccia s čerstvým sýrem



Ingredience **pro 4 osoby**

350 gr	Mouka Manitoba
180 ml	Vlažná voda
50 gr	Olivový olej extra panenský
5 gr	Sůl
700 gr	Sýr Crescenza (Stracchino)

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

30
min

15
min

60
min

Cena



180 ml vlažné vody 5 gr soli 30 gr oleje

Vlažnou vodu smícháme s olejem a se solí a rozmícháme, aby se sůl rozpustila...



350 gr mouky Manitoba

Na vále vytvoříme fontánku z mouky, do které přilijeme trochu vody s olejem...



3.

Začneme zpracovávat těsto. Vodu přilíváme po troškách a podle potřeby. Pomáháme si nejprve vidličkou...



4.

Poté, co se všechna voda absorbovala, pokračujeme rukama. Vypracujeme hladké a elastické těsto (bude to chtít přibližně 10-15 minut). Pokud je těsto příliš suché, přidáme další 2 lžíce vlažné vody, anebo v opačném případě poprášíme moukou...



5.

Pokud ke zpracování těsta používáte kuchyňského robota, použijte nejprve hák ve tvaru K...



6.

Až získáte jednotvárné těsto, nahradte jej hákem hnětacím. Necháme hníst 5-7 minut...



7.

Jakmile je těsto hotové, vytvoříme z něj bochánek, který zabalíme do utěrky a necháme hodinu odpočinout...



8.

Bochánek rozkrojíme na 2 části, mezitím co pracujeme s jedním, druhý zabalíme do utěrky...



Vyvalíme velmi tenký plát o výšce méně než 1 mm...



Pokud jsme dostatečně zruční, můžeme těsto vypracovat zcela ručně, podobně jako u pizzy. Nejprve těsto vytvarujeme prsty...



11.

Poté položíme ruce pod těsto a točivým pohybem těsto natahujeme. Dáváme pozor, abychom ho neroztrhli...



12.

Plech o rozměru cca 37 x 30 cm vymažeme olejem...



13.

Přeneseme vyválený plát na plech a těsto ještě natáhneme, abychom získali co nejjemnější, skoro průhledné těsto. Pokud se nám těsto potrhá, slepíme jej prsty...



14.

700 gr sýru

Pomocí lžice položíme na těsto hromádky sýru. Může se Vám zdát, že je sýru hodně, při pečení se sýr však velmi zredukuje...



15.

Stejným způsobem vyválíme i druhý plát, kterým pokryjeme první část se sýrem. Opět těsto natahujeme, aby bylo co nejjemnější...



16.

Nožičkem odstraníme přebytečné těsto...



Dobře utěsníme kraje, aby sýr během pečení nevytekl...



Prsty těsto na 8-10 místech protrhneme, aby mohl během pečení unikat vzduch...



19.

20 gr oleje

Focacciu důkladně potřeme zbylým olejem...



20.

Pečeme ve velmi dobře přehřáté troubě na 250 °C (i více pokud máte možnost - 270-320 °C 4-8 minut) 10-15 minut, dokud nezíská nazlátlý vzhled, nezačnou se tvořit bubliny a hnědé skvrny. Focacciu podáváme zásadně ihned.