

Focaccia de Casă cu Măsline: Secretul Gustului Autentic Italian la Tine Acasă



Focaccia de Casă cu Măsline: Secretul Gustului Autentic Italian la Tine Acasă



Pregătirea acestei minunate **focaccia** este o călătorie culinară ce vă va trezi simțurile și vă va umple bucătăria de arome îmbietoare. Vă voi arăta pas cu pas cum să obțineți o **pâine focaccia moale și pufoasă**, cu o crustă aurie și crocantă. Vom folosi ingrediente simple și proaspete, așa cum se cuvine în orice rețetă italiană tradițională.

Pentru premix:

- 300 ml apă
- 5 g drojdie uscată
- 5 g zahăr

- 300 g făină

Pentru focaccia:

- 500 ml apă
- 1 kg făină
- 20 g sare
- 100 g făină grâu dur
- 3 căței de usturoi
- 2-3 crenguțe rozmarin
- 60 g măsline
- 30-40 ml ulei de măsline

1. Amestecați 300 ml apă cu 5 grame drojdie și 5 grame zahăr. Adăugați 300 grame de făină și amestecați până obțineți un aluat moale. Lăsați la odihnit 20 de minute, apoi refrigerati pentru 24-48 ore.



2. Scoateți premixul din frigider. Adăugați restul de 1 kg de făină și 100 grame de făină din grâu dur. Adăugați 20 grame de sare și amestecați într-un mixer sau manual pentru aproximativ 20 de minute până obțineți un aluat elastic.



3. Ungeți o tavă cu ulei de măsline și întindeți aluatul în tavă. Lăsați aluatul să crească în tavă pentru aproximativ o oră.

4. Presărați usturoi mărunțit, rozmarin și măslină peste aluat. Adăugați și alte topping-uri după preferințe.



5. Coaceți focaccia la 180 de grade Celsius timp de 75-80 de minute până devine aurie și crocantă.

