

JAMIEVA FOCCACIA

Za tijesto:

15 g svježeg kvasca
15 g šećera
315 ml mlake vode
250 g oštrog brašna
250 g brašna T-850
15 g soli

Za premaz:

Lišće od jednog pušleka rotkvice
Maslinovo ulje
sol

Kvasac i šećer razmutiti u pola količine vode. Na radnu površinu prosijati obje vrste brašna sa soli pa u sredini napraviti udubinu. U udubinu uliti kvasac razmučen u vodi pa miješati dok brašno ne upije svu tekućinu. Uliti i ostatak vode pa umijesiti glatko tijesto. Dobiveno tijesto oblikovati u kruščić i staviti ga na lim obložen papirom za pečenjem. Na vrhu kruščića zarezati križ, kaže Jamie da će se zbog toga tijesto brže dizati. Staviti na toplo mjesto da se tijestu udvostruči volumen, otprilike 1 do 1,5 sat.

Pripremiti namaz: sitno nasjeckati lišće rotkvice pa ga pomiješati sa malo maslinovog ulja, toliko da dobijete gustu, lako mazivu smjesu.

Nakon što je tijesto udvostručilo volumen oblikovati ga po želji. Oblikovano tijesto premazati pripremljenim namazom pa vrhovima prstiju utisnuti u tijesto tako da dobijete kruh pun rupica od prstiju. Tijesto staviti na toplo da se diže još 1 sat.

Pećnicu zagrijati na maksimalnu temperaturu koju može postići.

Staviti focacciu u zagrijanu pećnicu i peći 15 minuta. Izvaditi iz pećnice i tako vruću focacciu nakapati sa malo maslinovog ulja i malo posoliti.