



Фокачча

Итальянский плоский хлеб с розмарином, вялеными томатами, оливками и сыром.

🕒 14 мин

Ингредиенты

Мука — 250 г
Дрожжи сухие — 5 г
Сахар — 2 ч. л.
Вода — 150 мл
Масло оливковое — 25 мл

Соль морская — ½ ч. л.
Розмарин — 1 веточка
Помидоры вяленые — 50 г
Оливки — 50 г
Моцарелла тёртая — 50 г

Приготовление

1. В миске смешайте муку, дрожжи и сахар. Влейте воду и оливковое масло. Замесите тесто миксером.
2. Месите тесто 10 минут до эластичности. Если тесто слишком влажное, добавьте немного муки. Если слишком сухое — добавьте немного воды.
3. Через 10 минут вмесите в тесто соль, розмарин и вяленые помидоры.
4. Скатайте тесто в шар, положите в миску, накройте пищевой плёнкой. Оставьте тесто подниматься на 45–60 минут. Оно должно увеличиться в объёме вдвое.
5. Обомните тесто, выпустив воздух. Раскатайте его в пласт толщиной 3 см. Пласт должен быть меньше корзины аэрогриля.
6. Положите тесто на бумагу. Пальцами сделайте углубления в тесте. Сверху выложите оливки и тёртую моцареллу, сбрызните оливковым маслом.
7. Накройте смазанной маслом пищевой плёнкой и оставьте подниматься ещё на 30 минут.
8. Поставьте тесто на бумаге в чашу аэрогриля. Готовьте 7 минут на программе «Выпечка» (200 °C).
9. Уменьшите температуру до 175 °C и готовьте ещё 7 минут до коричневой корочки.

Совет: Подавайте с морской солью и оливковым маслом.