Egyb?l többfélét: Focaccia (fokaccsa) 1.rész

2009 szeptember 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Alap: tészta

500g liszt

50g olvasztott vaj

250ml langyos tej

1 tk cukor

1 kk. só

2 dkg friss vagy 7 g szárított éleszt?

Kenyér süt?gép tartályába helyezem az alapanyagokat, dagasztás programon indítom. Ha megdagasztotta, lekapcsolom a gépet, majd egy olajozott tálba teszem a tésztát, és abban kelesztem 45 percet.

Els?: Padlizsánnal töltött focaccia

Hozzávalók:

Egy adag focaccia tészta

Töltelék:

2 padlizsán (570g)

400g mozzarella

Kis só

Olaj, a padlizsánt sütéséhez

Tetejére:

70g parmezán

1 paradicsom, vagy több kicsi

Oregánó

Olíva olaj a kikenéshez és a tetejére

A padlizsánt hagyhatjuk héjastól is, ki hogy szereti, én meghámoztam. Karikára vágjuk, egy tálba rétegenként besózzuk, és állni hagyjuk, hogy levet engedjen. 30 perc után lemossuk es sz?r?ben hagyjuk lecsepegni. Kevés olajon megsütjük ?ket, közben sz?r?be tesszük, hogy a felesleges olaj lecsorogjon.

A mozzarellát és a paradicsomot felvágjuk karikákra.

Kenyér süt?gép, dagasztás programja, majd egy olajozott tálba teszem a tésztát, és abban kelesztem 45 percet.

Kettéosztjuk a tésztát, kézzel kinyújtogatjuk (nagyon fontos, hogy kézzel!) mind a kett?t.

Kiolajozzuk a 26 centis forma aljat es oldalát (én az aljába tettem egy süt?papírt is), berakjuk az els? tésztát, arra a padlizsánt, de vigyázzunk, hogy 1 cm-t hagyjunk a szélét?l, erre rakjuk a mozzarellát, sót és rátesszük a másik tésztát, kicsit megnyomogatjuk a széleit, de a közepét is. Ujjunkkal benyomogatjuk, és ráöntjük az olíva olajat. 1 órát kell hagyni, kelni (fóliával letakarva). Utána rárakjuk a paradicsomot, meg egy kis olajat és a parmezánt. El?melegített süt?ben, 185 C-on, 40 perc alatt szép pirosra sütöttem.

Tipp és trükk: készíthetjük cukkínivel, füstölt sonkával, vagy zsírjára sütött gombával és csirkemájjal. Tartalmas tésztaétel, egy könnyed krémleves ideális kísér?je.

Jó étvágyat hozzá!

Max

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló