



Egyb?l többfélét: Focaccia (fokacsa) 2.rész

2009 október 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

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.

**Második: Focaccia verziók***Hozzávalók:*

Egy adag focaccia tészta

Feltét:

reszelt sajt

paradicsom,

gépsonka vagy füstölt sonka

oregánó, bazsalikom, kakukkf?

olíva olaj a tetejére



Kenyér s?t?g?p, dagasztás programja, majd egy olajozott tálba teszem a tésztát, és abban keleszttem 45 percet. Osszuk a tésztát tetszés szerinti mennyiségre, én ebb?l 2-3 tepsire valót szoktam kinyújtani. Nyújtsuk ki, terítsük egy s?t?papírra. Ujjunkkal benyomogatjuk, és megkenjük az olíva olajjal. Nem keleszttem, hanem meg szórom sóval, sajttal, és a sonka csíkokkal, majd rárakjuk a paradicsomot. Meg meglocsolom egy kis olajjal. El?melegített s?t?ben, 185 C-on, 40 perc alatt szép pirosra s?t?m.

Tipp és trükk:

Feltét ötletek

- rozsmaring, durva só, parmezán
- koktélpáradicsom, durva só, parmezán, szár. oregánó
- mozzarella, durva só, paradicsom szósz, zsálya

Frissen ideális sör/bor korcsolya, de másnap reggelre, a s?t?ben egy kicsit rámelegítve, egy bögre teával isteni reggeli lehet.

Jó étvágyat hozzá!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
