



## JERNEJ KITCHEN

# FOKAČA S KROMPIRJEM IN ROŽMARINOM

*Fokača s krompirjem in rožmarinom je čudovit recept za italijanski kruh pripravljen brez gnetenja. Odličen prigrizek, predjed, ali glavna jed.*

ZA	12	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
VZHAJANJE:	4	URE
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	5	UR

### FOKAČA S KROMPIRJEM IN ROŽMARINOM

500 g gladke bele moke, tip 00

7g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa

10 g soli

6 žlic olivnega olja

5 žlic DROGA dobrote paradižnikove šalše

150 g DROGA dobrote krompirjeve solate

1 strok česna

2 vejici rožmarina

2 žlici olivnega olja

1 žlica cvetličnega medu (poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhalnica

pekač 25 cm x 30 cm

cedilo

papirnata brisačka

skodelica

### PREMEŠAMO SESTAVINE ZA TESTO

V skledo stresemo moko, kvas, sol in 450ml vode. S kuhalnico premešamo. S kuhalnico mešamo 2 minuti. Masa bo zelo redka in bolj tekoča.

### NASVET

*V kolikor uporabimo gladko belo moko tip 500, dodamo 430ml vode.*

### VZHAJANJE

V ločeno skledo damo štiri žlice olja in jo namastimo po celotni površini. V naoljeno skledo vlijemo testo za fokačo in pokrijemo z živilsko folijo. Postavimo v hladilnik za 12 ur, ali čez noč (do 16 ur) ali pa vzhajamo na sobni temperaturi 3 - 4 ure, da se zmes potroji.

### DRUGO VZAHAJANJE V PEKAČU

Pekač velikosti 25 cm x 30 cm namastimo z dvema žlicama olja po celotni površini. Vzhajano testo z namaščeno kuhalnico nekajkrat preložimo. Prestavimo ga na pripravljen pekač ter ga z naoljenimi rokami nežno razporedimo po celotnem pekaču. Postavimo na stran za 1 - 2 uri, da testo lepo naraste in postane lahko in zračno. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 230 °C.

### FOKAČA S KROMPIRJEM

Po vzhajanem testu z žlico pokapljamo [paradižnikovo omako - šalšo](#). S prsti nežno in rahlo nekajkrat prisnemo po celotni fokači, da bo fokača bolj zračna in sočna. [Krompirjevo solato](#) odcedimo in rahlo osušimo s papirnato brisačko. Krompir razporedimo po fokači. Postavimo v pečico in pečemo 30 - 35

Sponsored

minut pri 230 °C, oziroma tako dolgo, da je fokača na vrhu in spodaj zlato rjavo zapečena.

#### PRELIV IN POSTREŽEMO

Medtem ko se fokača peče, pripravimo preliv. V skodelici premešamo sesekljan česen, drobno sesekljan rožmarin in dve žlici olivnega olja. Še po vroči fokači pokapljamo preliv. Preden razrežemo in postrežemo, poljubno pokapljamo še z medom.