



## 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 EQUIPMENT

- skleda  
kuhelnica  
pekač 25 cm x 30 cm  
cedilo  
papirnata brisačka  
skodelica

Oglas

### PREMEŠAMO SESTAVINE ZA TESTO

V skledo stresemo moko, kvas, sol in 450ml vode. S kuhalnicou premešamo. S kuhalnicou 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 VZAHANJE V PEKAČU

Pekač velikosti 25 cm x 30 cm namastimo z dvema žlicama olja po celotni površini. Vzhajano testo z namaščeno kuhalnicou 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 pokapljam 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

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

#### **PRELIV IN POSTREŽEMO**

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