



## JERNEJ KITCHEN

# FOKAČA Z OLIVAMI

*Fokača z olivami je čudovit italijanski kruh, ki je zračen in lahek, z zlato zapečeno zunanostjo in slastnim okusom. Odlična predjed ali priloga.*

ZA	12	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
VZHAJANJE:	4	URE
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	4	URE 45 MINUT

### TESTO

- 500 g moke Manitoba Žito
- 430 ml vode
- 1 žlica sladkorja
- 7 g suhega kvasa
- 10 g soli
- 1 žlica oljčnega olja, za testo
- 2 žlici oljčnega olja, za pekač

### NADEV

- 80g izkoščičenih zelenih oliv
- 80 g izkoščičenih črnih oliv
- 3 vejice svežega rožmarina
- 3 žlice oljčnega olja
- 2 žlici vode
- 1 ščep soli

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- kuhalnica
- živilska folija
- pekač 25 cm x 30 cm
- rešetka

### TESTO

V skledo damo moko, vodo, sladkor in kvas. S kuhalnico premešamo in mešamo 2 minuti. Masa bo redka in bolj tekoča. Dodamo oljčno olje in premešamo. Pokrijemo z živilsko folijo. Postavimo v hladilnik za 12 ur ali pa vzhajamo na sobni temperaturi 3 - 4 ure, da se zmes potroji.

### TESTO

Pekač velikosti 25 cm x 30 cm namastimo z dvema žlicama olja po celotni površini. Vzhajano testo z namaščeno kuhalnico nekajkrat preložimo. Prestavimo 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.

### NADEV

Izkoščičene olive narežemo na manjše kose, rožmarin drobno sesekljamo. Vse damo v skodelico in dodamo olje, vodo in ščep soli. Nadev enakomerno razporedimo čez fokačo. S prsti nežno in rahlo nekajkrat pritisnemo po celotni fokači, da bo fokača bolj zračna in sočna.

### PEČENJE

Fokačo postavimo v pečico in pečemo 25 - 30 minut pri 230 °C, oziroma tako dolgo, da je fokača na vrhu in spodaj zlato zapečena.