



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVA FOKAČA (FOCACCIA) S ŠTIRIMI SLASTNIMI NADEVI

Focaccia si definitivno zasluži mnogo več hvale in slave, kot jo ima. Božanska je.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	120	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT

TESTO ZA FOKAČO

250 g krompirja, olupljenega in skuhanega

800 g gladke bele moke, tip 400 ali tip 500

13 g soli

7 g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa

100 ml olivnega olja

NADEV 1: PARADIŽNIKI IN BAZILIKA

1 pest češnjevih paradižnikov

1 pest listov sveže bazilike

NADEV 2: ČESEN IN ROŽMARIN

10 strokov česna, olupljenih

2 osmukani vejici svežega rožmarina

NADEV 3: INČUNI IN KAPRE

6 filejev inčunov

2 žlici kaper

1 žlica koruze

1 pest svežih listov origana

1 žlica vložениh artičok

NADEV 4: ŽAJBELJ IN MOCARELA

TESTO

V skledi s pomočjo vilice pretlačimo krompir. Dodamo 600g vode in premešamo. V ločeni, večji skledi premešamo moko, morsko sol in kvas. Dodamo mešanico krompirja in vode, premešamo ter postavimo na stran za 10 minut.

TESTO

Testo zagnetemo v posodi, gnetemo 5 - 10 minut, v kolikor imamo možnost gnetenja v kuhinjskem robotu, je super da ga uporabimo, saj je testo zelo mokro in je super, da ne dodajamo dodatne količine moke. Po 5 - 10 minutah bo testo še vedno mokro in mehko. Ni ga potrebno oblikovati v kakšno posebno obliko, pomembno je le, da smo ga pregnetili. Posodo pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati na sobni temperaturi 1 uro, oziroma dokler se masa ne podvoji.

NASVET

[Testo lahko vzhaja tudi čez noč v hladilniku.](#)

VZHAJANJE TESTA

Velik pekač obložimo s papirjem za peko, nato pa ga še namastimo z olivnim oljem, tudi ob straneh pekača. Pečico segrejemo na 230°C. Testo prestavimo v namaščen pekač. S prsti testo preluknjamo na različnih mestih. Pekač pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo testo vzhajati 30 minut na sobni temperaturi, oziroma dokler se masa ne podvoji.

NADEVI

Medtem pripravimo sestavine za nadeve. Vsak nadev bomo dali na četrtno fokače. Za nadev s paradižniki in baziliko, operemo paradižnike, jih osušimo, prerežemo na pol in damo na četrtno fokače, baziliko dodamo, ko je fokača pečena. Nadev s česnom in rožmarinom razporedimo po drugi četrtni fokače. Pri

1 pest svežih listov žajblja

100 g mocarele

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjski robot (poljubno)

kuhinjska krpa

večji pekač

papir za peko

nadevu z inčuni in kaprami najprej uporabimo samo inčune in kapre, ko pa bo fokača pečena bomo dodali še druge sestavine. Zadnjo četrtno fokače pa nadevamo s koščki mocarele in listi žajblja.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Fokačo postavimo v pečico in pečemo 15 minut na 230°C, nato znižamo temperaturo na 210°C in pečemo še 15 minut. Vzamemo iz pečice in počakamo, da se fokača nekoliko ohladi, preden jo razrežemo. Nadeve dopolnimo s preostalimi sestavinami. Nadevu s paradižniki dodamo baziliko, nadevu z inčuni in kaprami pa še listke origana, koruzo in artičoke. Dober tek.