



## JERNEJ KITCHEN

# KROMPIRJEVA FOKAČA (FOCACCIA) S ŠTIRIMI SLASTNIMI NADEVI

*Focaccia si definitivno zaslubi 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 BAZILIKĀ

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 vloženih 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 kuhijskem 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 kuhijsko 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 prstimi testo preluknjamo na različnih mestih. Pekač pokrijemo s kuhijsko 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 četrtino fokače. Za nadev s paradižniki in baziliko, operemo paradižnike, jih osušimo, prerezemo na pol in damo na četrtino fokače, baziliko dodamo, ko je fokača pečena. Nadev s česnom in rožmarinom razporedimo po drugi četrtini 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 četrtino 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.