



## Wino Toskanii

### Focaccia z rozmarynem

#### Składniki na ciasto:

- 400g mąki 00
- 140g tłuczonych, gotowanych ziemniaków
- 150ml wody
- 60ml oliwy z oliwek
- 1 saszetka suchych drożdży Paneangeli Lievito di Birra Mastro Fornaio
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka soli

#### Dodatkowo:

- 2 łyżki wody
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- garść świeżego lub suszonego rozmarynu
- szczypta soli gruboziarnistej

#### Przygotowanie:

W dużej misce umieść wszystkie składniki na ciasto, z wyjątkiem soli. Za pomocą drewnianej łyżki połącz dokładnie wszystkie składniki. Posyp mąką blat stołu, przełóż ciasto, dodaj sól i zacznij wyrabiać ciasto ręcznie, przez około 5-10 minut.

Po uzyskaniu gładkiego i jednorodnego ciasta przenieś je do miski, natnij na wierzchu na krzyż i przykryj folią. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 2 godziny. Po tym czasie powinno podwoić swoją objętość.

Przygotuj blachę do pieczenia o wymiarach 30x40cm nasmarowaną oliwą z oliwek. Rozwałkuj ciasto i przenieś je na blachę. Tak przygotowane ciasto powinno „odpocząć” przez około 30 minut.

Rozgrzej piekarnik do 200°C. W małej miseczce połącz wodę, oliwę z oliwek, posiekany rozmaryn oraz sól. Nasmaruj palce oliwą i ugniataj nimi ciasto tworząc w nim małe wgłębienia. Posmaruj wierzch focacci przygotowaną wcześniej mieszanką.

Tak przygotowane ciasto umieść w nagrzanym piekarniku i piecz przez około 15 minut. Ciasto powinno być złociste. Focaccie pokrój w małe, kwadratowe kawałki. Smacznego!