

## Töltött focaccia

2                    130                    1  
Nehézség           Perc                    tepsi

## Allergének:



## Hozzávalók

- 500 g liszt (00-s)
- 25 g friss élesztő
- 10 ek. extra szűz olívaolaj
- 1 db padlizsán
- 2 db cukkini
- 1 db piros paprika
- 1 db sárga paprika
- 1 fej lila hagyma
- 0.5 db pepperoni
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 szál kakukkfű
- 10 db bazsalikomlevél
- tengeri só
- 300 g passzírozott paradicsom
- 1 kk. szárított oregánó
- 1 fej vöröshagyma



1. Szitáljuk egy nagy tálba a lisztet, nyomjunk egy mélyedést a közepébe. Futtassuk fel az élesztőt langyos vízben, és öntsük a mélyedésbe. Hagyjuk 10 percig kelni. Keverjük hozzá 4 evőkanál olívaolajat és 2 teáskanál sót, gyúrjuk a tésztát kb. 10 percig, majd hagyjuk meleg helyen 1 órát kelni.
2. Vágjuk apró kockákra a cukkinit, a padlizsánt, a paprikákat, a hagymákat, a pepperonit és a fokhagymát, és pirítsuk meg 3 evőkanál olívaolajon. Dinszteljük 10 percig, majd öntsük rá a passzírozott paradicsomot. Sózzuk, adjuk hozzá a kakukkfű leszedett leveleit, a bazsalikomleveleket és szárított oregánót.
3. Melegítsük elő a sütőt légkeverésen 200 fokra. Felezzük meg a tésztát. Kenjük ki olívaolajjal egy tepsit (kb. 22x34 cm). Nyújtsuk ki a tészta egyik felét 28x40 cm-esre, és rakjuk le a forma aljára 3 cm-es peremet hagyva.
4. Osszuk el a tésztán a zöldséget, és simítsuk el. Hajtsuk a tészta peremét a zöldségekre. A maradék tésztánkat nyújtsuk ki és fedjük le vele a tölteléket. A széleket óvatosan nyomkodjuk le, a tetejét óvatosan vágjuk rácsosra. Kenjük meg a focacciát a maradék olívaolajjal, hintsük meg kevés sóval és süssük légkeverésen 200 fokon 30 percig, majd további 10 percig alsó-felső sütéssel (szintén 200 fokon).

Google Play



App Store



T. Ha a tölteleket előző nap van időnk elkészíteni,  
még jobban összeérnek benne az ízek.

