Цельнозерновая фокачча

Фокаччу особенно вкусно есть тёплой. Отломите кусочек с золотистой корочкой, макните в оливковое масло и налейте бокал вина. А если что-то останется на завтра, разрежьте фокаччу вдоль и сделайте бутерброд с авокадо и лососем...



Выход	Духовка	Выпечка
около 500 г	180 °C	20–25 мин

Ингредиенты

- Цельнозерновая пшеничная мука — 300 г
- Тёплая вода — 180–200 мл
- Свежие дрожжи — 20 г
- Мелкая соль — 1 ч. л.
- Сахар — ½ ч. л.
- Масло гхи или подсолнечное — 2–3 ст. л.
- Розмарин — 2–3 веточки
- Оливковое масло — 1–2 ст. л.
- Крупная соль для посыпки — по вкусу

Приготовление

1. Соедини в миске муку, сахар, мелкую соль и дрожжи. Добавь тёплую воду и масло гхи или подсолнечное масло.
2. Замеси мягкое эластичное тесто. Накрой полотенцем и оставь на 40–45 минут для подъёма.
3. Переложи тесто в форму или на противень с пергаментом. Разровняй руками и сделай пальцами углубления.
4. Распредели сверху розмарин и крупную соль. Сбрызни оливковым маслом.
5. Выпекай 20–25 минут в духовке, разогретой до 180 °C.