



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kóhári Éva

FOCACCIA GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Nálunk kenyérlángos, az olaszoknál focaccia. Nevezzük is bárhogya ezt a kenyértészta alapú finomságot, biztos, hogy mindenki megtalálja a személyes kedvencét, legyen az tejfölös, hagymás feltéttel vagy jó sok olajbogyóval, aszalt paradicsommal. A gyerekek pedig egészen biztosan rajongani fognak érte, ha friss idényzölkségekkkel tesszük színessé a tetejét.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

15 g friss élesztő
5 g cukor
300 g langyos víz
300 g miklos universal

mix liszt
8 g por állagú útifű
10 g só
2 evőkanál Auchan
olívaolaj

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

ízlés szerint olajbogyó
ízlés szerint
kapribogyó
ízlés szerint friss

rozmaring
ízlés szerint aszalt
paradicsom
1 evőkanál Auchan
olívaolaj

ALLERGÉNEK

- 1 Az élesztőt futtassuk fel a cukros, langyos vízben, közben keverjük össze a lisztet a sóval és az útifűvel egy tálban. Adjuk hozzá a felfuttatott élesztőt, az olajat, és alaposan dagasszuk meg.
- 2 A megdagasztott tésztát 50 fokos sütőben kelesszük 40 percet.
- 3 A megkelt tésztát nagyon óvatosan nyomkodjuk az ujjainkkal kb. 20x30 cm-es téglalappá, és tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe. A tetejét kenjük meg olívaolajjal, pakoljuk meg gazdagon olajbogyóval, kapribogyóval, aszalt paradicsommal, rozmaringgal, és pihentessük szobahőmérsékleten 30 percet.
- 4 200 fokra előmelegített sütőben 30 perc alatt süssük készre.
- 5 Tálaláshoz tipp: olívaolajba áztassunk pár órára fokhagymát, rozmaringot, chilipaprikát, és ebbe mártogassuk a langyos focaccia szeleteket. Ezzel garantált sikerünk lesz!



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan