



przepisy.pl

Focaccia z orzechami i figą



 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna (typ 450) - 800 gramów
- suche drożdże - 7 gramów
- sól morska - 1 szczypta
- Przyprawa suszone pomidory z czosnkiem Knorr** - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- ciepła woda - 350 gramów
- orzechy włoskie - 110 gramów

do posypania:

- cebula - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 2 łyżki
- oliwa - 3 łyżki
- świeże figi - 6 sztuk
- ser gorgonzola - 115 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj drożdże, sól, przyprawę pomidory Knorr, oliwę oraz ciepłą wodę, aż drożdże się rozpuszczą. Dodaj mąkę i wyrabiaj ciasto ok 5 minut aż będzie gładkie.
2. Przelóż ciasto do miseczki, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłym miejscu aż wyrośnie dwukrotnie. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 190 stopni.
3. Następnie wysyp mąką blaszkę z piekarnika i wyłóż wyrośnięte ciasto. Rozgnieć palcami tak aby miało 0,5cm grubości i charakterystyczne wgniecenia. Ciasto nie musi mieć regularnego kształtu. Skrop oliwą, ponownie przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 15 minut.
4. Figi pokrój w ćwiartki. Pokrój cebulę w piórka i usmaż na patelni z oliwą aż będzie bardzo miękka i lekko rumiana – ok 12 minut.
5. Na wierzchu foccaci połóż usmażoną cebulę, figi, orzechy i kawałki sera gorgonzola. Posyp całość przyprawą Knorr z suszonymi pomidorami i piecz przez 20-25 minut. Podawaj w temperaturze pokojowej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl