



Фокачча с грецкими орехами

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 45 Mins
Время простоя 2 Hrs 30 Mins
Время приготовления 15 Mins
Порции 6
прибор Comhair SE с 2015 года

Дрожжевое тесто

500 г муки первого сорта

10 г Сахар

15 г дрожжей

150 г йогурта

250 мл воды

Муку, сахар, дрожжи, йогурт и воду поместить в миску кухонного комбайна и в течение 15 минут перемешивать на ступени 1.

10 г Соль

3 ст. л. оливкового масла

Добавить соль и замешивать на высокой ступени в течение 2 минут. Затем добавить масло и еще раз хорошо размешивать на высокой ступени в течение 3 минут.

Дать тесту подняться в течение 2 часов в закрытой миске.

Медовые орехи

50 г меда

50 г воды

100 г грецких орехов

1 щепотка куркумы, молотой

1 щепотка кайенского перца, молотой

1 щепотка Перец, молотый

1 щепотка соль Fleur de Sel

Мед и воду нагреть в большой сковороде. Когда мед станет жидким, добавить приправы и орехи, хорошо перемешать все ингредиенты. Постоянно помешивая, варить до карамелизации меда и выпаривания всей воды.

Выложить орехи на бумагу для выпечки так, чтобы они не касались друг друга, и дать высохнуть. Посыпать солью Fleur de Sel.





Фокачча

3 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. воды

немного соль Fleur de Sel

Смешать с водой 2 столовые ложки оливкового масла. Противень обработать 1 столовой ложкой оливкового масла, выложить тесто и вылить сверху половину смеси масла с водой. Осторожно расправить тесто ладонями так, чтобы толщина фокаччи составляла около 2 см.

Оставить фокаччу подходить при комнатной температуре примерно на 30 минут.

Разогреть рабочую камеру до 210 °C Top/bottom heat damp

Вылить на тесто остаток смеси масла с водой. Плотнo вдавить в тесто карамелизированные грецкие орехи. По вкусу посыпать солью Fleur de Sel.

Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

Top/bottom heat damp 210 °C в течение 15 Mins

1 ст. л. оливкового масла

Еще теплую фокаччу смазать оливковым маслом, чтобы придать блеск.

Советы

Можно воспользоваться также купленными медовыми и солеными орехами.

Аксессуары

Противень

