



FOCACCIA

Retsept:Getter Madison

Valmistamine

Focaccia – vahva itaaliapärase pätsikese, mis on meeldivalt rustikaalne ning valmib päris kerge vaevaga. Kergitajaks pärm ning maitsestajaks oliiviõli ja sool. Lihtne, ent töötav kombinatsioon. Kuigi ma üldiselt kipun kasutama presspäarmi, siis seekord läksin kuivpäarmi teed, kuna retsept seda soosis. Peab tõdema – ei olnudki suurt erinevust, kerkimine oli vaid aeglasem. Leib muidu sai ilus kohev ning loomulikult ka ääretult maitsev. Ja muideks, aeglane kerkimine ei ole sugugi halb asi – see tagab hoopiski maitsekama leiva! Kõigepealt sega kokku kuivained. Seejärel lisa vesi (mitte kõike koheselt, hinda taina järgi) ning oliiviõli. Sega ning sõtku. Kui tainas on kuiv, lisa pisut vett. Lõpptulemus peaks olema mõnusalt pehme pallike, mis ei kleepu. Rulli lapikuks (mina jätsin u 4cm paksuseks) ja aseta jahuga kaetud plaadile kerkima, rätik peal (tainale piserda ka jahu, et rätik ei külge ei kleepuks). Lase tunnike soojas kohas kerkida. Mina kasutan selleks alati 50kraadini kuumutatud ning välja lülitatud ahju. Kui pätsike on kaunilt kerkinud, vajuta

sõrmega pisikesed lohud, mis tuleks täita rosmariiniokstega. Piserda peale oliiviõli ning soolahelbeid. Aseta eelkuumutatud 200kraadisesse ahju küpsema. Küpseta 30 minutit või kuni kaunilt kuldne. Nautida võiks koos kvaliteetse oliiviõli ning pilsamiädikaga. Valage need kaks ühte kausikesse kokku ning kastke leib sisse.

<https://thymeout.ee/focaccia-rustikaalne-maitsenauding/>

- 500g Veski Mati Eriti Head nisujahu
- 2 tl soola
- 1 pakk Veski Mati kuivpärm
- 2-2,5 dl käesooja vett
- 80 ml oliiviõli
- 1 sl suhkrut
- soolahelbeid
- rosmariinioksi