

„Focaccia“ su rūkyta antiena



Gaminimas

1. Į dubenį pilame šilto vandens, beriame cukrų. Sudedame mieles. Leidžiame pastovėti 15min. Kai mielės suputoja, tada pilame 100g alyvuogių aliejaus, beriame druskos ir sudedame miltus. Išmaišome. Pradedame minkyti. Tešla būna riebi ir šiek tiek lipni. Tešlą minkome apie 5min. Išminkytą tešlą padedame valandai, šiltai, kad pakiltų. Pakilusią tešlą keliame į kepimo formą, prieš tai gausiai formą ištepame alyvuogių aliejumi (apie 50g). Formuojame „focaccia“ per visą formą. Uždengiame formą maistine plėvele ir leidžiame dar kartą pakilti tešlai (apie 30min.).
2. Ant pakilusios tešlos supilame likusį alyvuogių aliejų (50g), pirštais padarome skylutes, išdėliojame alyvuoges, saulėje džiovintus pomidorus, rūkytą antieną, pabarstome tarkuotu kietuoju sūriu ir čiobrelio arba rozmarino lapeliais. Kepame 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 30min.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	kvietinių miltų
100 g	viso grūdo miltų
300 g	šilto vandens
15 g	sausų mielių
200 g	aukštos kokybės alyvuogių aliejaus
2 a.š.	cukraus
1 a.š.	druskos
150 g	Kitchen me rūkytos antienos filė
50 g	alyvuogių
50 g	saulėje džiovintų pomidorų
50 g	tarkuoto kietojo sūrio
žiupsnelio	Čiobrelio arba rozmarino