Ziołowa focaccia z rozmarynem i szałwią z wolnowaru

Ten pyszny przepis pochodzi z bloga obiadoweinspiracje.blogspot.com.

Czas na High: 2

Czas na Low: -

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 180

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej użyłam mąki typ 500
- 1 szklanka letniej wody
- 1 opakowanie 7 g drożdży instant
- pół łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki stołowe 30 ml oliwy z oliwek
- pół łyżeczki suszonego rozmarynu i szałwii
- duża szczypta tymianku
- 1 mała cebula pokrojona w kostkę,
- pół łyżeczki gruboziarnistej soli
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek, pieprz do smaku
-
-
- suszone pomidory bazylia
- zielone lub czarne oliwki sól morska ulubione zioła
- czerwona cebula kapary
- oliwa czosnek gruboziarnista sól
- pomidorki koktajlowe zioła prowansalskie lub bazylia
- pesto pokrojone pomidory
- ulubione zioła
- parmezan
- pokrojone w kostkę papryczki jalapeno
- szpinak
- czosnek
- posiekane serca karczochów
-

Wykonanie:

Uwaga Powyżej podane zostały proporcje na okrągły wolnowar Crock-Pot o pojemności 4,7 litra. Jeśli będziecie korzystać z modeli o pojemności 5,7 lub 6 litrów ilość składników trzeba zwiększyć o jedną trzecią.

Mąkę wymieszać z drożdżami, dodać cukier, sól i wodę, wyrobić elastyczne, miękkie ciasto, pod koniec dodając łyżkę stołową oliwy.
Z ciasta uformować kulę, przełożyć do dużej miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 do 1,5 godziny ciasto powinno podwoić swoją objętość.
W międzyczasie, papier do pieczenia posmarować oliwą najwygodniej jest to zrobić za pomocą papierowego ręcznika zamoczonego w oliwie i ułożyć w misie wolnowaru. Posiekaną cebulkę wymieszać z ziołami i oliwą i odstawić na około 30-40 minut.
Wyrośnięte ciasto zagnieść przez kilka minut na obsypanej mąką stolnicy, uformować kształt zbliżony naczynia

waszego wolnowaru i przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia misy. Przykryć pokrywką i pozostawić na około 40 minut do wyrośnięcia.
Na wyrośnięte ciasto układamy wymieszaną z ziołami i oliwą cebulę, lekko wgniatając ją w ciasto, tak aby wytworzyły się niewielkie zagłębienia. Można także najpierw ponagniatać ciasto palcami, aby wytworzyły się wgłębienia i wtedy nałożyć cebulę wymieszaną z ziołami.
Misę wolnowaru przykrywamy papierowym ręcznikiem aby pochłonął nadmiar wilgoci i nakładamy pokrywę.
Włączamy wolnowar.
Czas wolnowarzenia
opcja High - 2 godziny.
Uwaga Jeśli chcecie, aby górna część posypana ziołami także nabrała pięknego brązowego koloru to po około 1,5 godziny wolnowarzenia wyjmujemy foccacię i odwracamy ją wierzchnią warstwą do dołu.