

1



Vlijte 400 ml vlažné vody do směsi, lžící promíchejte a nechte odpočinout 30 minut

2



Po odpočínutí udělejte "natahováním" lžící z těsta bochánek

3



Přikryjte a nechte 1 hodinu vykynout

4



1/3 olivového oleje vymažte plech (30x40cm). Čím menší plech, tím vyšší bude focaccia

5



Po vykynutí si vlijte 1/3 oleje do rukou, jemně podeberte těsto ze všech stran tak, aby nebylo přichycené k misce

6



Přesuňte těsto na plech, přikryjte fólií a nechte 40 minut vykynout

7



Vlijte zbytek olivového oleje do rukou a jemně ho v ruce promněte

8



Po celém těstě udělejte prsty důlky. Tímto způsobem těsto rozprostřete po celém plechu

9



Výsledné těsto má v sobě spoustu bublin. Těsto jemně posolte případně přidejte bylinky a dejte péct do trouby na 230 °C po dobu 15 minut.

10



Výsledná focaccia po 15 minutách pečení.