Фокачча с помидорами

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:18 -

В 150 мл. теплой воды развести 1 ч.л. сухих дрожжей, добавить щепотку соли, 1 ч.л. сахара и 50 мл. оливкового масла (можно растительного). Добавить 250-300 гр. просеянной муки (я еще добавила немного кукурузной муки, но это необязательно) и замесить мягкое, эластичное тесто. Накрыть чашку и дать подняться 1-1,5 часа.

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:18 -

Небольшие помидоры вымыть, разрезать на 4 части и вырезать мякоть.
Подошедшее тесто обмять и сформовать лепешку, посыпать сухим базиликом (я сушу сама), выложить помидорки срезом вниз и сверху немного сбрызнуть оливковым маслом. Поставить в разогретую до 200* духовку и выпекать до румяности.

{jcomments on}