

Fokaća

Za 4-6 osoba

600 g brašna

$\frac{1}{3}$ paketa kvasca

1 $\frac{1}{2}$ kašičica soli

$\frac{1}{2}$ kašičice šećera 1 kašika ruzmarina (svežeg ili sušenog)

1 kašika krupne morske soli

1 kašika maslinovog ulja

250 ml mlake vode

ulje za podmazivanje posude

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac u vodi, pa dodati $\frac{1}{2}$ kašičice soli i šećer. Ostaviti kvasac da 'kisne' 10 minuta.
2. Sipati brašno u posudu za mešenje, dodati kašičicu soli i kašiku ruzmarina. Sipati kvasac u brašno, dodati kašiku maslinovog ulja, pa zamesiti testo. Eventualno dodati malo vode ili brašna dok se ne dobije masa koja se odvaja od zidova posude, ne lepljiva i mekana na dodir. Izvaditi testo na radnu površinu pa ga dobro premesiti i formirati u jufku (loptu). Vratiti ga u posudu, prekriti čistom krpom i ostaviti na toplom da naraste, 30 minuta.
3. Premesiti testo, pa ga razvaljati u pogaču debljine 3 cm.
4. Podmazati posudu za pečenje pa premesti u nju pogaču. Ostaviti fokaću 30 minuta, pokrivenu krpom da naraste.
5. Premazati je maslinovim uljem i posuti krupnom solju i ruzmarinom.
6. Zagrijati rernu na 200 stepeni, pa u nju staviti fokaću da se peče 30 minuta, odnosno sve dok ne dobije lepu zlatno žutu boju.