

Kuru Domatesli Zeytinli Focaccia

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- Yarım su bardağı doğranmış kuru domates
- Yarım su bardağı siyah zeytin
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Kuru domatesler sertse ılık suda kısa süre yumuşatıp iyice süzün; zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Unu ve tuzu ölçün, fırını 220°C'ye ısıtıp tepsiyi zeytinyağıyla hafifçe yağlayın.

Servis Önerisi:

Focaccia'yı ılık veya oda sıcaklığında karelere keserek servis edin. Zeytin ve kuru domatesin aroması belirgin olduğundan sade sunabilir, artan parçaları tostlayarak değerlendirebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru yoğurun:

- Ilık suyu instant mayayla karıştırın. Unu ve tuzu ekleyip zeytinyağının bir bölümünü kullanarak yumuşak, elastik bir hamur yoğurun.
- Suyu sıcak kullanmayın; hamur ele çok yapışıyorsa un eklemek yerine birkaç dakika daha yoğurup toparlanmasını bekleyin.

2. Hamuru mayalandırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Hamurun üzerini kapatıp ılık, hava akımı olmayan yerde hacmi yaklaşık iki katına çıkana kadar bekletin.
- Mayalanma süresi ortam sıcaklığına göre değişir; hamurun yalnızca saate değil hacmine bakarak hazır olduğunu anlayın.

3. Tepsiye yayıp üstünü hazırlayın:

- Tepsiyi zeytinyağıyla yağlayın. Hamuru tepsiye alıp parmak uçlarınızla kenarlara doğru nazikçe yayın; direnirse 10 dakika dinlendirip yeniden uzatın.
- Üzerine parmak uçlarıyla çukurlar açın. Süzülmüş kuru domatesleri, zeytinleri ve kekiği dağıtıp kalan zeytinyağını gezdirin.

4. Fırında pişirin:

- 220°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, yüzeyi kızarıp kenarları renk alana kadar pişirin.
- Fırından alınca tepside birkaç dakika bekletin, ardından tel üzerine aktarın; kesmeden önce içinin buharının çıkmasını sağlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Focaccia'nın üstü altın rengi almalı, kenarları hafif çıtırlaşmalı ve içi hamurumsu kalmamalıdır. Tepsinin ortası kalın kaldıysa birkaç dakika daha pişirin; kesmeden önce tel üzerinde kısa süre dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan focaccia'yı hava almayan kapta oda sıcaklığında bir gün saklayın. Daha uzun süre için dilimleyip dondurun; servis öncesinde fırında kısa süre ısıtarak dışını yeniden çıtırlaştırın.

>> **İpucu:** Hamuru tepsiye yaydıktan sonra parmak uçlarıyla çukurlar açın; zeytinyağı ve malzemeleri bu çukurlara dağıtın.

Kiraz'in Mutfağı