

Фокача

Фокача - це хліб-піца на швидку руку.

У сучасній Італії фокачу вважають попередницею піци, що була звичайною їжею для селян і воїнів середньовіччя.

Фокача (італ. *focaccia* від лат. *panis focacius* — буквально «хліб, запечений у вогнищі») — італійський корж, котрий готують з того ж тіста, що й основу для піци; також прісний дріжджовий хліб без якихось начинок на поверхні. Тісто на фокачу традиційно, як і решти прісних коржів, містить три компоненти: борошно, вода і дріжджі, проте в італійську фокачу додають оливкову олію. Фокача буває круглою або прямокутною, тонкою або товстою, це залежить від уподобань пекаря. Фокачі бувають і солодкі, і солоні.

Традиційна фокача містила просту «начинку» - лише оливкову олію і сіль. Згодом з'явилися складніші варіанти - пряні трави (базилік, орегано), сири, томати, оливки, цибуля, фрукти тощо. Більшість наповнювачів кладуть на корж перед запіканням, винятком є свіжа зелень її кладуть, коли корж вже готовий і гарячий.

У кожному регіоні Італії свій традиційний спосіб приготування:

Focaccia genovese (генуезька) - у вигляді тоненьких коржів, заправленого оливковою олією і сіллю, може бути й з цибулею.

Focaccia di Recco (на честь містечка Рекко в Лігурії, звідки вона родом) - складається з двох шарів дуже тонкого тіста, всередині перекладена сиром (*stracchino*, також може бути й *speck* (італійський в'ялений бекон), тонко нарізаної копченої ковбасою, зверху посипана гострою приправою (перець, часник).

Focaccia alla barese - це типова фокача півдня Італії, з міста Барі, товстенький корж, подається зі свіжими помідорами й чорними оливками.

Є й солодкі: наприклад, *Focaccia veneta* - типова великодня солодка в області Венеція.

-
- 50 г активної закваски
 - 400 г пшеничного борошна
 - 325 г води
 - 8 г солі
 - 25 г оливкової олії

Замісити усі інгредієнти окрім солі й олії. Залишити тісто для аутолізу на 30 хв.

Додати сіль і олію та вимісити тісто упродовж 5 хв. Накрити щільно посудину та залишити для ферментації при температурі 24-25 С. Кожні 30 хв обім'яти тісто у посудині складаючи його конвертиком.

Після бродіння 1.30 хв викласти тісто на деко з високими бортиками щед्रो змащене олією. Прикрити дощечкою та рушником, щоб рушник не прилип до тіста.

Залишити на 12-14 год чи на ніч у холодильнику.

Перед випіканням на тісто зрідка викласти начинку за вашим бажанням помідори, часник, оливки, цибуля, розмарин, орігано.

Випікати 250 С -15 хв, опісля 230 С -15 хв. Ще гарячу фокачу нарізати малими шматками та подавати до столу.









