Focaccia z czerwoną cebulą i suszonym tymiankiem

6 porcji

4h 30 min

Składniki

- Składniki na zaczyn:
- 100 g mąki pszennej
- 15 g świeżych drożdży
- 100 ml przegotowanej wody
- oraz składniki na ciasto:
- 400 ml przegotowanej wody
- 700 g mąki pszennej
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka drobnej soli
- Dodatki:
- cebula czerwona pokrojona w pióra
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki wody
- łyżeczka soli
- łyżeczka suszonego tymianku

Przygotowanie

1. Składniki na zaczyn umieścić w naczyniu głównym robota i włączyć parametry - 5 minut, 80 stopni, prędkość 1. Zaczyn pozostawić w naczyniu na 30 minut.
2. Dodać pozostałe składniki i wymieszać ze sobą - 2 minuty, prędkość 1.
3. Pozostawić ciasto na 15 minut do odpoczynku.
4. Dosypać trochę maki i włączyć funkcję wyrabiania ciasta. Wyjąć ciasto z robota. Zagnieść jeszcze ręcznie przez 5 minut i przełożyć do suchej i czystej miski przykrywając czystą ściereczką. Pozostawić na 3 godziny do wyrośnięcia (im dłużej, tym lepiej). Ciasto jest gotowe, gdy co najmniej podwoi swoją objętość.
5. Dużą blachę do pieczenia naoliwić. Przełożyć na nią ciasto, rozłożyć równomiernie i zrobić palcami małe wgłębienia.
6. Obraną i pokrojoną w pióra cebulę ułożyć na całości ciasta, posypać suszonym tymiankiem.
7. Oliwę wymieszać z wodą i solą, aż się rozpuści i otrzymaną mieszanką posmarować całe ciasto. Przykryć folią spożywczą i odstawić na około godzinę do garowania.
8. Rozgrzać piekarnik do 200 stopni.
9. Piec focaccię przez 25-30 minut.