



# Olympijská focaccia

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

500 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
1 - 2 KL sůl  
2 PL olivový olej  
400 ml voda teplá

### Na potřetí a obložení:

3 PL olivový olej  
sůl vločková  
bazalka sušená  
mák modrý  
olivy černé  
paprika červená nebo rajčata  
paprika žlutá  
pažitka nebo zelené olivy

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
papír na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím a solí. Přidáme olej a vodu a vypracujeme hladké těsto. Těsto vložíme do olejem vymazané mísy, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu vykynout.
- 2 Vykynuté těsto nanese na plech vystlaný pečicím papírem a pomoučenými rukama ho roztáhneme po celém plechu. Zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 10 minut kynout.
- 3 Těsto pocákáme olejem, posolíme, posypeme bazalkou a prsty vytvoříme do těsta důlky. Mákem a nadrobno nakrájenou zeleninou vytvoříme na povrchu těsta olympijské kruhy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: asi 25 minut**

- 4 Před podáváním necháme mírně zchladnout.

