

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/focacia-z-kurczakiem-oliwkami-suszonymi-pomidorami-i-swieza-bazylia>

Focacia z kurczakiem, oliwkami, suszonymi pomidorami i świeżą bazylią

NAGRODA GŁÓWNA



Składniki:

- 10 g świeżych drożdży
- 150 ml ciepłej wody
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- oliwa z oliwek
- 2 łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- rozmaryn, tymianek lub oregano (dowolnie)
- 10 oliwek
- 30g suszonych pomidorów
- 200 g piersi z kurczaka

Sposób wykonania:

- Drożdże skruszyć do kubka, dodać 60 ml ciepłej wody, pół łyżeczki cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, na około 20 minut.
- Mąkę przesiać do miski i wymieszać z 1 łyżeczką soli oraz 1 łyżką oliwy z oliwek. Dodać drożdże oraz resztę ciepłej wody. Składniki wymieszać w misce drewnianą łyżką, połączyć w kulę. Ciasto wyłożyć na posypany mąką blat. Wyrabiać przez 15 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
- Na blacie rozsmarować jedną łyżkę oliwy, wyłożyć ciasto i rozwałkować je na około 30 cm placek. Blachę do pieczenia wysmarować oliwą i wyłożyć na nią rozwałkowane ciasto. Przykryć przezroczystą folią i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, na 1,5 godziny. Piekarnik nagrzać do 220°C.
- Ciasto posypać solą morską i ewentualnie ziołami. Wyłożyć oliwki, suszone pomidory i pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka. Odstawić ponownie do wyrośnięcia na godzinę. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 15 - 20 minut na złoty kolor. Focaccię podajemy z skropioną oliwą.