



Продукти за тестото:

200 гр картофи

500 гр брашно

42 гр прясна или 14 гр суха мая

10 мл зехтин
1 ч.л. сол
2 ч.л. захар

За гарниране:

250 гр картофи
150 грама лук
4 клончета розмарин
едра морска сол
черен пипер на вкус
2-3 с.л. зехтин

Начин на приготвяне:

Измийте 200 гр картофи, поставете ги в тава върху хартия за печене.

Загрейте фурната до 160 градуса и ги печете 50 минути.

Охладете ги леко, обелете ги и пасирайте с преса.

Разтворете захарта и маята в 100 мл топла вода, покрийте и оставете да втаса 10 минути.

Пресейте в купа брашното, добавете картофите, втасалата мая, зехтина и още 150 мл топла вода.

Замесете гладко тесто, в края добавете солта.

Омесете хубаво тестото - 2-3 минути.

Поставете го в намазана със зехтин купа, покрийте го с кърпа и оставете да втаса до удвояване на обема.

Поставете в тава с размери 40x25 см хартия за печене.

Изсипете върху нея тестото, разпределете го равномерно, покрийте с кърпа и оставете да втаса 30-45 минути.

Обелете, измийте и нарежете на много тънки шайби останалите картофи и лука.

Разпределете ги равномерно върху тестото, поръсете с листа розмарин.

Подправете със сол и черен пипер, напръскайте със зехтин.

Печете фокачата 15 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна на най-ниско ниво.

Повишете температурата до 240 градуса, преместете тава на второто ниво от дъното и печете още 15 минути.

Поръсете горещата фокача с едра морска сол.