Domácí focaccia s Tylžským sýrem a pomazánkou z grilovaných paprik

30 minut + doba kynutí a pečení náročnost ●●○○

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 300 ml vlažné vody
- 21 g droždí
- 15 g soli
- 40 g olivového oleje
- 1 balení Tylžského sýra
- 1 balení vepřové šunky
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička sušeného česneku
- 200 g Jihočeského žervé
- 1 hrst pažitky
- 1 červená paprika
- sůl
- pepř
- 2 rajčata
- ledový salát

Návod na přípravu:

V misce smícháme mouku, vlažnou vodu, droždí, olivový olej a sůl. Vypracujeme těsto a necháme jednu hodinu kynout. Poté těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem a potřeným olivovým olejem. Necháme další hodinu kynout. Po vykynutí těsto potřeme olivovým olejem a prsty vytlačíme do těsta důlky. Pečeme v předehřáté troubě při 230 °C cca 30–35 minut.

Papriku opečeme v troubě při 250 °C do tmavé barvy, případně ji opálíme flambovací pistolí. Po upečení ji zabalíme do potravinové fólie. Po 10 minutách papriku oloupeme, vydlabeme a nakrájíme na malé kostičky. Nakrájenou papriku smícháme s Jihočeským žervé, sladkou paprikou, sušeným česnekem, nakrájenou pažitkou, osolíme a opepříme. Po upečení focacciu necháme vychladnout, nakrájíme ji do tvaru čtverce, rozřízneme, namažeme pomazánkou a dovnitř vložíme ledový salát, rajčata, šunku a Tylžský sýr.