

Zeytinli Italyan Ekmegi (Focaccia)

Malzemeler

3 bardak un

1 paket instant maya

Yarım cay kasigi tuz

3 corba kasigi sut

3 corba kasigi zeytinyagi

1 bardak ilik su

Uzerine;

1 cay kasigi deniz tuzu

Cekirdekleri alinmis zeytin(istediginiz kadar)

Kekik

2 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Ilk once hamuru tutmak icin, unu derin bir kaba alip ortasini acin.Daha sonra diger tum malzemelerin hepsini ortasina koyup unu icten disa dogru yavas yavas alarak yumusak bir hamur elde edin. Hamurun uzerine strech film gecirip ilik bir yerde yarim saat mayalanmaya birakin.Mayalanmis hamuru yagladiginiz orta boy firin tepsisine (28 cm yeterli) elinizi islatarak yayın.15 dakikada bu sekilde mayalandirin.Daha sonra parmaklariniz ile hamurun orta kismina delikler acin.2 yemek kasigi zeytinyagi hamurun her tarafina firca ile surun. Ardindan dilimlenmis zeytinler, kekik ve deniz tuzunu uzerine gezdirin.Onceden isitilmis 175 dereceli firinda 30-35 dakika pisirin. Ilindiginda zeytinyagi ile servise sunun.