

Dýňová focaccia s rozmarýnem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	dýňové pyré
500 g	hladká mouka
7 g	sušené droždí
200 až 250 ml	vlažná voda
	2 lžíce olivového oleje + olej na povrch
1 lžička	sůl
	rozmarýn a hrubá sůl na posypání



Postup přípravy

Mouku smícháme s droždím a solí, přidáme dýňové pyré, olej a postupně vodu. Vypracujeme měkké, lehce lepkavé těsto a necháme přibližně hodinu kynout. Přendáme ho na olejem vymazaný plech nebo do pekáčku, prsty roztáhneme a necháme ještě asi 20 minut kynout. Prsty vytvoříme typické důlky, povrch bohatě zakápneme olejem a posypeme rozmarýnem, hrubou solí a dýňovými semínky. Pečeme při 200 °C přibližně 25 až 30 minut dozlatova.