**ITALIŠKA DUONA FOKAČIJA**

Virtuvės šefas Federico Meschino „Malsenos“ Kepimo akademijai parodė, kaip

paruošti itališką duonelę fokačiją, kuri gali būti naudojama kaip garnyras, užkandis arba duona sumuštiniams!

**Reikės**

Receptas skirtas kepti 30x40cm skardoje.

RAUGUI:

* 150 g „Malsena“ „Durum” kietagrūdžių kvietinių miltų
* 150 ml kambario temperatūros vandens
* 3 g sausų mielių

TEŠLAI:

* 500 g „Malsena“ „Durum” kietagrūdžių kvietinių miltų
* 350 ml kambario temperatūros vandens
* 4 g sausų mielių
* pusės valgomojo šaukšto druskos
* 30 ml tyro alyvuogių aliejaus
* 1 valgomojo šaukšto medaus

EMULSIJAI:

* 25 ml tyro alyvuogių aliejaus
* 50 ml vandens
* 1 valgomojo šaukšto druskos

**Paruošimas**

1. Gamindami raugą, į didesnį dubenį suberkite miltus, įpilkite šilto vandens bei mielių. Dubenį uždenkite maistine plėvele ir palikite pastovėti 2 val.
2. Tešlos gamybai paimkite didesnį dubenį, į jį įdėkite raugą, įberkite miltų, mielių, palengva maišykite. Į masę įmaišykite medų, įpilkite vandens, įberkite druskos ir viską dar kartą išmaišykite.
3. Tešlos masę išimkite iš dubens, padėkite ant stalo ir viduryje tešlos suformuokite duobutę. Į duobutės vidų įpilkite alyvuogių aliejaus ir dar kartą išminkykite tešlą. Ją įdėkite į dubenį ir uždenkite virtuviniu rankšluosčiu, palikite stovėti 2 val.
4. Kepimo skardą ištepkite aliejumi, įdėkite tešlą ir leiskite pastovėti dar 30 min. Tešlą tolygiai paskirstykite per visą skardos paviršių ir pirštais padarykite skylutes.
5. Paruoškite emulsiją: į dubenį įpilkite aliejaus, vandens bei druskos ir viską gerai išmaišykite.
6. Paruoštą emulsiją tolygiai paskirstykite ant tešlos skardoje, pripildant suformuotas skylutes.
7. Kepkite 255 laipsnių temperatūroje 20 min., kol duonelė įgaus gintarinį atspalvį.

Skanaus!