



Focaccia s grilovanou slaninou a smaženým vejcem

Ingredience:

Focaccia

500 g hladká mouka

5 g sušené droždí

400 ml voda

1ks šalotka

snítka rozmarýn

Cukr

Sůl

Hrubozrnná mořská sůl

Olivový olej

Náplň

100 g Anglická slanina

1ks čerstvé vejce

Máslo

Plocholistá petržel

Rukola

Parmazán

Postup:

Do hlubší mísy dáme mouku, na jemno nasekanou šalotku, rozmarýn a droždí. Přidáme vodu, trochu oleje, špetku cukru, lehce osolíme a vařečkou nebo hnětačem vypracujeme řidší těsto. Přikryjeme utěrkou, dáme stranou na teplé místo a necháme 20 minut vykynout.

Po vykynutí zpracujeme navlhčenýma rukama těsto do plackek libovolného tvaru. Každá placka by měla být vysoká minimálně 1 cm. Placky dáme na plech vymazaný olivovým olejem (nebo na pečicí papír), zakapeme olivovým olejem, posypeme hrubozrnnou mořskou solí s rozmarýnem a prsty vše lehce vtlačíme do těsta. Necháme 5 minut odpočinout, vložíme do trouby předehřáté na 200°C a pečeme 10 až 12 minut.

Během toho, co se focaccia peče, si na pánvi opečeme slaninu do křupava a dáme stranou. Na výpeku ze slaniny připravíme smažené vejce (volské oko) tak, aby byl žloutek stále tekutý.

Nasekanou petržel smícháme s kouskem změkklého másla.

Upečenou focacciu rozřízneme, namažeme petrželkovým máslem a spodní část poklademe opečenou křupavou slaninou, rukolou a hoblíčkami parmazánu. Jako poslední přidáme smažené vejce, kde žloutek lehce nařzneme nožem a přiklopíme vrchní částí focaccii.

