



## МИНИ-ФОКАЧЧА С NUTELLA®

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | ЗАВТРАК |  
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Ингредиенты на 10 порций  
1 порция = 2 мини-фокачча*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 700 г муки
- 15 г соли
- 80 мл оливкового масла
- 20 г пекарных дрожжей
- 420 мл теплой воды
- 150 г Nutella®
- Крупная соль по вкусу

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

развести дрожжи в теплой воде

В комбайн выложить муку и добавить соль, 40 мл оливкового масла и разведенные дрожжи, перемешивать, пока тесто не станет гладким и эластичным. Раскатать скалкой до толщины 1,5 см. Накрыть чистой тканью, оставить подниматься примерно на 1 час.

Перед выпеканием сбрызнуть поверхность оливковым маслом, посолить.

Выпекать в духовке при температуре 220°C в течение 20 минут.

Остудить, добавить к каждой порции по 15 г Nutella®.