***Ciasto drożdżowe:***  
  
700g mąki pszennej  
  
21g świeżych drożdży lub 1 paczuszka suchych drożdży instant (7g)  
  
1 łyżka zmiażdżonego ziarna pieprzu  
  
450ml lekko ciepłej wody  
  
100ml oliwy z oliwek  
  
2 łyżeczki soli  
  
Dodatkowo:  
  
2 łyżki oliwy z oliwek  
  
2 łyżki wody  
  
2 łyżeczki gruboziarnistej soli  
  
3 łyżeczki świeżego, posiekanego rozmarynu (ok. 2 gałązek)  
  
Sposób przygotowania:  
  
Do miski wsypać mąkę, pokruszone drożdże, pieprz, wodę, oliwę i sól. Ciasto zagniatać 4- 5 minut robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta lub mikserem ręcznym z mieszadłami. (Ciasto będzie bardzo klejące i rzadkie).  
  
Do drugiej miski wlać ok. 1 łyżeczki oliwy (najlepiej rozsmarować oliwę na dnie miski) przełożyć ciasto i obtoczyć je w oliwie. Miskę z ciastem przykryć wilgotną ściereczką i odstawić na 1- 2 godziny do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.  
  
Formę prostokątną o wymiarach ok. 30x 40 cm posypać mąką (aby ciasto nie przykleiło się do blachy). Ciasto przełożyć na blachę. (Najlepiej ręce posmarować przed tym oliwą).  
  
Opuszki palców wcisnąć w ciasto tak, aby w cieście powstały małe wgłębienia. Oliwę wymieszać z wodą i polać nią ciasto. Posypać rozmarynem i solą. Ciasto odstawić ponownie na 30 minut.  
  
**Smacznego.**  
Uwaga: Z podanego przepisu można zrobić również dwie okrągłe Focaccia **-** to świetna alternatywa dla klasycznej pizzy. Puszysta focaccia pokrojona w paski jest idealna do przegryzania z sosami, serami, warzywami, hummusem czy pastą. o średnicy 28cm.



