Φοκάτσια με ντοματίνια και βασιλικό

25'	90''	30'	10-12	1
Χρόνος Εκτέλεσης	Χρόνος Αναμονής	Χρόνος Ψησίματος	Μερίδες	Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη φοκάτσια

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το νερό, τη μαγιά, το ελαιόλαδο, αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και χτυπάμε με τον γάντζο για 5-8 λεπτά μέχρι να έχουμε μια ελαστική ζύμη.
- Μεταφέρουμε τη ζύμη σε λαδωμένο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στη άκρη να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου 1 ώρα.
- Βάζουμε τη ζύμη σε ένα **ταψί** με λαδόκολλα και απλώνουμε με τα χέρια μέχρι να φτάσει η ζύμη στο μέγεθος του ταψιού. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε περίπου 30 λεπτά να φουσκώσει.

Για το πέστο

- Στο μπλέντερ βάζουμε τα φύλλα βασιλικού, την παρμεζάνα, το ελαιόλαδο, το σκόρδο ψιλοκομμένο και χτυπάμε καλά μέχρι να δημιουργηθεί μια πάστα.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180^{o} C στον αέρα.
- Απλώνουμε το πέστο σε όλη την επιφάνεια της ζύμης.
- Βάζουμε τα ντοματίνια και πιέζουμε με τα δάχτυλά μας τη ζύμη για να κάνουμε βαθουλώματα.
- Προσθέτουμε πιπέρι, το άνθος αλατιού, τα φύλλα βασιλικού και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τη φοκάτσα

- 300 γρ. νερό, χλιαρό
- 8 γρ. μαγιά ξηρή
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- 500 γρ. αλεύρι σκληρό

Για το πέστο

- 20 γρ. φύλλα βασιλικού
- 30 γρ. παρμεζάνα
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 σκ. σκόρδο

Για τη σύνθεση

- 400 γρ. ντοματίνια
- πιπέρι
- 1 κ.γ. ανθό αλατιού
- φύλλα βασιλικού

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

228 Θερμίδες (kcal)	7.9 Λιπαρά (γρ.)	1.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	32.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	11%	8%	12%

1.5 Σάκχαρα (γρ.)	5.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.54 Αλάτι (γρ.)
2%	11%	8%	9%