

Włoska Focaccia i hiszpański szaszłyk z krewetkami, chorizo i limonką

Składniki

Drożdże
Mąka
Sól
Kiełbasa Chorizo
Krewetki
Limonka
Sól morską
Gałązki rozmarynu
Czerwone wino
Chilli
Czosnek
Natka pietruszki
Oliwa z oliwek
Masło

Przygotowanie:

Włoska Focaccia

1. Ponieważ przygotowanie Focaccii jest nieco czasochłonne, od razu zabieramy się za przygotowanie ciasta. Do miski wsypujemy drożdże i zalewamy je letnią wodą. Mieszymy tak, aby dokładnie się rozpuściły. Do drożdży dodajemy 1 kilogram mąki oraz około 7 gramów soli. Całość mieszamy.
2. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, który obficie smarujemy oliwą z oliwek. Blacha zapewni nam zabezpieczenie dzięki któremu ciasto nie rozleje się na grillu, ustawimy ją na specjalnym [kamieniu do pieczenia](#).
3. Kiedy ciasto jest dobrze wymieszané, wykładamy je na papier do pieczenia, po czym kilka razy zawijamy w tak zwaną "kopertę" i nakłuwamy lekko palcami. Dzięki temu ciasto "napowietrzy się" i będzie puszyste. Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce na około 40 minut, aby wyrosło.
4. Kiedy ciasto wyrasta, my zabieramy się za przygotowanie szaszłyków. Na [szpadki](#) nabijamy surową kiełbasę chorizo, krewetkę i limonkę, powtarzamy tę kolejność do momentu, aż szaszłyk będzie gotowy.
5. Po pierwszym wyrastaniu ciasta, musimy powtórzyć czynności, jakie wykonywaliśmy na początku.

Ponownie zawijamy ciasto kilkakrotnie w kopertę i nakłuwamy palcami, po czym odkładamy na kolejne



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

20 minut.

6. Łącznie po około półtoragodzinnym wyrastaniu ciasta, przyszedł moment na jego pieczenie. Ciasto należy nieco rozpląszczyć, delikatnie nakłuć palcami, polać obficie oliwą, dodać gałązki rozmarynu oraz sól morską. Tak przygotowane ciasto układamy na grillu w temperaturze około 200°C i zamykamy pokrywę grilla. Należy zwracać uwagę na proces pieczenia ciasta, aby nie przypaliło się.
7. Szasłyki grillujemy tradycyjnie na ruszcie. Kiedy będą już prawie gotowe, na osobnej patelni redukujemy wino i moczymy w nim szasłyki. Do zredukowanego wina dodajemy masło, chilli, natkę pietruszki oraz czosnek. W ten sposób powstała emulsja, którą polejemy szasłyki tuż przed podaniem.

Nasza włosko-hiszpańska wariacja prosto z grilla jest już gotowa. Prezentuję się pięknie i kolorowo, smakuje wyśmienicie. Propozycja idealna na letnią kolację lub obiad.

Smacznego!