

## Agrifocaccia u Bulldog Zagreb

Naša zagrebačka njuška Vedrana je prošli petak sudjelovala na predstavljanju jednog food noviteta u poznatom zagrebačkom Pubu Bulldog. Mora priznati da sam jako ljubomorna da nisam mogla biti tamo, ali zato stavljam na listu kad budem opet u prolazu. Radi se o talijanskoj Agrifocacci, jedinstvenoj vrsti jela koja izgledom podsjeća na pogaču ili pizzu, no tu svaka sličnost prestaje. Naime, agrifocaccia se nudi na području Verone, Parme i Rima, i izrađuje po posebnoj recepturi lokalnih kuhara Marca, Elisabett, Antonia i Monie sa agroturizma San Bruno della Certosa. Na navedenom seoskom gospodarstvu prvi put je isprobana ova gastro fantazija nakon čega je dogovorena suradnja, i edukacija domaćih kuhara.



Za pripremu se koristi posebno brašno, a izrada tijesta traje 48 sati!

Agrifocaccia je drugačija prvenstveno po tome što se za njezinu izradu koristi brašno iz Italije koje kombinira razne vrste žitarica i nastaje u tradicionalnom mlinu, a čiji kilogram stoji 35,00 kuna. Samo tijesto se priprema u više faza i njegova izrada traje gotovo 48 sati.

Prvi se dan priprema dio tijesta koji „odmara“ 24 sata, a drugi dan se dodaju ostali sastojci, vrlo precizno i u određeno vrijeme, tijesto se potom oblikuje u pogaču i diže drugi put. Takvo bogato, mekano tijesto spremno je da se sjedini s okusima svježeg povrća ili voća u pomno spravljenom nadjevu.

Agrifocaccia se peče prazna, a zatim se na tijesto dodaje nadjev, iznimka je agrifocaccia margharita na koju se mozzarella i umak od rajčice stavlja prije samog pečenja.



Trenutno se u Bulldogu mogu kušati četiri do pet vrsta agrifocaccie dnevno, s obzirom da nadjev uvelike ovisi o sezoni i onome što je dostupno na lokalnoj tržnici - Dolcu. Agrifocaccia iz Bulldoga kombinirat će tradicionalne namirnice iz Italije sa svježim domaćim hrvatskim proizvodima.

Uskoro će se na meniju Bulldoga naći dvanaest vrsta agrifocaccia, neke od njih su:

- ? Margarita (mozzarella, rajčica umak)
- ? Margarita (mozzarella, rajčica umak), mozzarella buffalo, pečena marinirana cherry rajčica
- ? Dimljena slanina, pecorino sir
- ? Tuna steak, karamelizirani luk

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

- ? Argentinski ribeye steak, rikula, salsa, karamelizirani luk
- ? Margarita, argentinski ribeye steak, rikula



Za početak u ovom osebujnom talijanskom specijalitetu možete se uživati petkom i subotom, i to samo uz prethodnu najavu na 01 4002 077, jer se tijesto može koristiti samo jednu večer, nakon čega gubi svoja svojstva, hrskavost i kvalitetu. Važno je da obrok koji jedemo bude zdrav, ukusan i svjež jer samo takav garantira dobar završetak dana ili kvalitetan početak večeri, smatraju u Bulldogu!

Hvala na pozivu, curkama se jako sviđelo te bi svakome preporučila da ode probati. Vedrana je kao favorita izdvojila Agrifoccai sa Argentinskim steakom :)

# Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

