

FOCACCIA:



INGREDIENSER:

900 g finmalt spelt, emmer eller dala landhvete (evt. en blanding av siktet og finmalt mel for finere bakst)

2 ts tørrgjær

1,5 ts mineralsalt

1 ss honning (løses opp i vannet)

7 dl vann - lunkent, evt. noe kaldere ved langtidsheving

- Flaksalt, evt. cherrytomater eller tørkede tomater i biter, hvitløkbåter, oliven og frisk basilikum el.lign. til pynt.

OLJEBLANDING:

1,5 dl olje

1 ts timian

1 ts oregano

1 ts basilikum

1 ts rosmarin

FRAMGANGSMÅTE:

- Bland sammen de tørre ingrediensene.
- Løs opp honningen i vannet.
- Bland all væsken og det tørre sammen. Eltes litt.
- La heve til dobbel størrelse, dvs. cirka 1,5 time.
- Lag oljeblandingen, hvor du blander oljen og krydderet.
- Elt inn halvparten av oljeblandingen inn i deigen.
- Dekk en langpanne med bakepapir, før du fordeler deigen utover.
- Hell resten av oljeblandingen over, samtidig som du trykker små hull over hele deigen, slik at oljen trekker godt inn i focacciaen. Evt. del focacciaen i små firkanter før steking, slik at du lett kan brette de fra hverandre etter steking.
- Dryss flaksalt over og pynt f.eks. med små cherrytomater og hvitløkbåter.
- Etterhev i ca. 30 minutter.
- Stekes på 220 grader i cirka 15-20 minutter.
- Legg på friske basilikumblader el.lign. når focacciaen er noe avkjølt.

Velbekomme! 😊