

Focaccia



Lite tips, bruk telefon eller nettbrett for til å se på oppskriftene, så sparer du miljøet ved å ikke skrive ut bildene 😊

Du trenger:

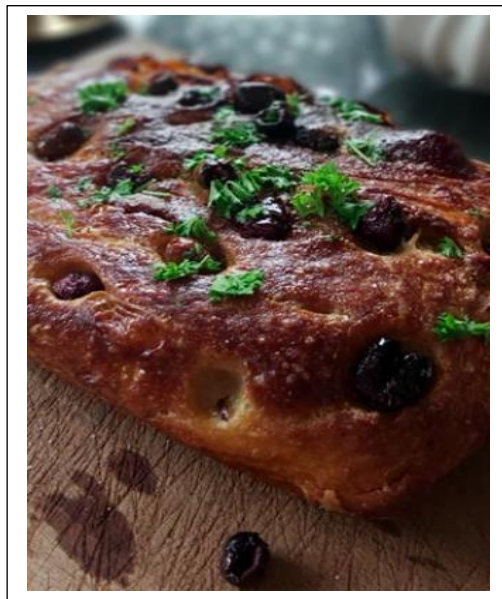
En bakebolle
Et litermål
En vekt
En teskje
En spiseskje
En langpanne

Til deigen:

50 g gjær*
6 dl vann
1 ts sukker
1 ts salt
2 dl olivenolje
1 kg hvetemel
2 ss olje, til smøring av langpanne

Til topping:

3 ss grovhakket frisk rosmarin
1 ss flaksalt
1 dl olivenolje
Soltørket tomat eller oliven om du vil



Focaccia



Fremgangsmåte:

1. Løs opp gjær i lunkent vann. Tilsett sukker, salt, olje og mel. Elt deigen godt sammen med rene hender. Den skal være løs. Sett deigen til heving på et lunt sted til den har fått dobbel størrelse.
2. Smør en langpanne med olje. Hell deigen i formen og trykk den jevnt utover. La deigen etterheve i 30 minutter.
3. Bruk fingertuppene og lag små groper i overflaten over hele focacciadeigen.
4. Ringle over med olivenolje. Dryss på flaksalt og rosmarin, eventuelt også soltørket tomat og oliven.

*Ønsker du å lære hvordan du kan bake brød, vafler, boller og focaccia uten bruk av hevemidler som gjær og bakepulver? Det har jo vært litt tomt for gjær i bakehyllene i det siste..

Følg med på Kristinas Surdeigsskole! ([hyperkobling](#))

Her vil du lære en grunnoppskrift på surdeig som du kan bruke for å få saftig bakst som holder seg lenge, og som kan være litt lettere for magen å fordøye. Det er billig å lage, smaker godt og inneholder kun tre ingredienser! (Og nei, det smaker ikke surt 😊).

Lykke til 😊