

Klassisk Focaccia

Ingredienser

Deg

25 g Färskjäst
3,5 dl Vatten
3 msk Olivolja
1 msk Honung
1,5 tsk Salt
7 dl Vetemjöl

Fyllning

2 msk Olivolja
6 st Vitlöksklyfta
6 st Gröna oliver

Focaccia är ett italienskt bröd som gräddats i långpanna och som serveras med en skål olivolja att doppa i

Förberedelsetid: 01:25

Tillagningstid: 00:25

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 12

Tillagning

1. Smula jästen i en bunke och tillsätt 37 gradigt vatten (fingertemperatur). Vispa tills jästen är upplöst.
2. Blanda i olivolja, honung och salt.
3. Tillsätt vetemjöl, lite i taget, och arbeta samman till en smidig deg.
4. Jäs degen till dubbel storlek under en bakduk, ca 40 minuter.
5. Värm ugnen till 225 grader.
6. Häll degen i en långpanna och platta ut. Låt jäsa under bakduk ca 30 minuter.
7. Skala vitlöksklyftorna. Tryck små hål i degen med fingrarna och fyll med vartannat hål med hela vitlöksklyftor vartannat med och oliver. Ringla över olivolja och strö över en nypa flingsalt.
8. Grädda på mellersta falsen i 25 minuter.