



Focaccia

Ingredienser:

- 1 pose tørrgjær
- 6 dl vann
- 1 ts sukker
- 3 dl hvetemel
- 1 ts salt
- 3 dl olivenolje
- 1 kg hvetemel
- 2 ss olje til smøring av panne
- 2 små pakker fetaost med soltørkede tomater
- 2 ss maldonsalt
- 1-2 spiseskjeer rosmarin

Slik gjør du:

Bland gjær, sukker, salt, olje og mel (hold av litt mel for å se hvor mye du trenger). Ha i vann, og elt deigen godt. Den skal være litt løs. Dekk til bollen, og la den stå og heve på ett lunt sted, til den har hevet til ca dobbel størrelse. Ca. 30 minutter.

Smør langpannen med olje, og hei deigen i pannen. Fordel deigen i pannen med fingrene.

La etterheve i ca 30 minutter under ett klede

Bruk fingrene til å lag hull i deigen, jevnt fordelt over hele.

Fordel 2 ss olje over deigen og dryss på maldonsaltet og rosmarin.

Stek deigen midt i ovnen ved 200 grader, til gyldenbrun farge. Omlag 30 minutter.

La avkjøle, og del i passende stykker.

Smaker aller best nystekt!