Focaccia med fetaost og urter



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 600 g hvetemel
♥ 0,5 ts tørrgjær
♥ 5 dl lunkent vann
♥ 2 ss urteolje fra marinert fetaost

Topping:
♥ 1 eller 2 glass urtemarinert fetaost (se tips)
♥ 1 ts maldonsalt
♥ fersk rosmarin

Fremgangsmåte

Bland hvetemel og tørrgjær i en bakebolle. Bollen må være stor nok til at deigen kan heve seg godt i den.

Bland lunkent vann og 1 spiseskje urteolje fra glasset med den marinerte fetaosten. Ha dette i bakebollen med det tørre og rør deigen raskt sammen med en sleiv. Bruk eventuelt hånden en kort stund til slutt for å få deigen godt blandet. Den skal bli temmelig løs og klissete.

Drypp 1-2 spiseskje til med urteolje fra fetaglasset over den klissete deigen. Bruk hånden og fordel oljen godt over deigen, og gjerne på undersiden også.

Dekk til bakebollen godt med plastfolie eller et lokk.

La deigen stå og heve i romtemperatur i 12 – 18 timer. Hvis du eksempelvis rører sammen deigen kl. 22 på kvelden, er deigen klar til å stekes kl 16 dagen etter.

Finn frem en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) og dekk den med bakepapir.

Løsne deigen fra kanten av bakebollen med en slikkepott uten å slå ut luften fra deigen. Ha ønsket mengde fetaost i deigen og vend rundt helt forsiktig med slikkepotten. Det er som sagt om å gjøre å bevare mest mulig av luften i deigen.

Ha deigen deretter direkte fra bakebollen og over i langpannen.

Ha godt med urteolje på fingrene slik at deigen ikke klisser og trykk deigen jevnt utover i langpannen. Lag deretter dype groper i deigen med fingrene. Fordel over så mye mer urteolje og fetaost som du ønsker. Knip små kvaster av rosmarin (eller andre friske urter du liker) og stikk dem ned i deigen innimellom fetaosten. Dryss over litt maldonsalt til slutt (men ikke for mye, se tips).

La focacciaen etterheve i 45 minutter.

Stek focacciaen midt i ovnen ved 225°C i ca. 30 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl på rist og skjær opp i biter før servering.

Tips

♥ Jeg har her brukt urtemarinert fetaost som kjøpes på glass. I stedet for olivenolje, bruker jeg altså urteolje fra glasset.

Det holder jo fint med 1 glass fetaost til denne focacciaen, men er du veeeldig glad i masse fetaost (yes, I am... 🙂), kan du bruke osten fra 2 glass som jeg gjør.

Husk å få med mest mulig av urtene i glasset. Jeg synes imidlertid det blir i overkant mye å bruke all oljen fra begge glassene. (Det du ikke bruker av urteoljen kan du bruke til salatdressing senere.)

♥ Dersom du ikke får tak i disse glassene med urtemarinert fetaost, kan du i stedet bruke 200 gram vanlig fetaost, som du smuldrer opp eller skjærer i terninger. Lag din egen urteolje av olivenolje og tørkede eller friske urter.

♥ Husk at fetaost er nokså salt i seg selv. Bruker du 2 glass fetaost som jeg gjør, er det greit å droppe salt i deigen, og pass også på at du ikke drysser for mye salt på

toppen av focacciaen.

♥ Focaccia smaker aller best nystekt. Får du rester, kan de gjerne legges i fryseren. Ellers går det også an å oppbevare biter av focaccia i noen dager innpakket i plast.

♥ Jeg bruker her en grunnoppskrift på **Eltefri focaccia** som skal heve over natten, men du kan i stedet bruke oppskriften på **Focaccia i langpanne**, hvis du vil lage brødet samme dag.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/focaccia-med-fetaost-og-urter