Focaccia med chèvre og fiken



Ingredienser

Hvetedeig:
♥ 500 g hvetemel
♥ 7 g tørrgjær (se tips)
♥ 1 ts sukker
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl lunkent vann
♥ 0,5 dl olivenolje

Fyll og pynt:
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 6 ferske fiken
♥ 150 g myk chèvre (se tips)
♥ en kvast fersk rosmarin
♥ 1 ss maldonsalt
♥ 4 ss flytende honning

Fremgangsmåte

Bland hvetemelet med tørrgjær, sukker og salt.

Tilsett lunkent vann og olivenolje. Elt deigen godt i kjøkkenmaskin (ca. 10 minutter). Deigen skal være litt klissete. La deigen heve i 1 time.

Ha deigen over i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Ha rikelig med olje på fingrene, og press deigen jevnt utover i langpannen (se tips).

Lag deretter fordypninger i deigen med fingrene og hell over resten av olivenoljen.

Del fiken på midten og legg halvdelen på deigen med snittsiden vendende opp.

Bryt chèvren i biter og fordel over deigen. Press de større bitene litt ned i deigen.

Fordel deretter over små kvaster med fersk rosmarin, og dryss over maldonsalt.

Til slutt ringles rikelig med flytende honning over det hele, og ha litt ekstra honning på fikenene og de store ostebitene.

La focacciaen stå og etterheve i 30 minutter.

Stekes deretter på rist midt i ovnen ved 220°C i ca. 20 minutter, til focacciaen er gyllen og gjennomstekt.

Tips

♥ Jeg har brukt tørrgjær i denne oppskriften (7 gram tilsvarer en halv pose). Du kan gjerne bruke 25 g fersk gjær i stedet. Jeg pleier da å løse opp gjæren i vannet før jeg tilsetter de øvrige ingrediensene og starter elteprosessen.

♥ Deigen skal være litt klissete. For å få trykket deigen utover i langpannen, lønner det seg å ha oljete fingre.

♥ Jeg har brukt Soignon chèvre til denne osten, som er en nydelig fransk ost som har kjempegod chèvresmak.

♥ Focacciaen smaker fantastisk godt sammen med hjemmelaget aioli. Dette er superlett å lage med en stavmikser.

HJEMMELAGET AIOLI:

♥ 2 eggeplommer
♥ 2 hvitløksfedd
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 2 dl mild olivenolje
♥ 1 ss varmt vann (kan sløyfes)

Fremgangsmåte:

Mos eggeplommer, hvitløk og sitronsaft sammen med en stavmikser. Du bør bruk en bolle med høye kanter som ikke er for vid i bunnen slik at stavmikseren får godt tak.

Hell så i litt og litt av oljen mens du kjører i vei med stavmikseren hele tiden. Ta noen pauser med oljen, og la stavmikseren kjøre litt ekstra mellom hver gang du heller i oljen. Det er viktig at oljen innarbeides gradvis inn på denne måten, ellers kan blandingen skille seg. Etter hvert vil du se at det danner seg en tykk, lysegul majones.

Pisk eventuelt inn en liten skvett varm vann helt slutt. Det kan hjelpe til med å hindre at aiolien skiller seg.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-chevre-og-fiken