Focaccia med oliven og rosmarin



Ingredienser

Hvetedeig:
♥ 50 g gjær
♥ 1 liter lunkent vann
♥ 1 ts sukker
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 ts salt
♥ 2 liter hvetemel

Fyll og pynt:
♥ 1 dl olivenolje (se tips)
♥ 1 glass oliven (se tips)
♥ fersk rosmarin
♥ 1-2 ss maldonsalt

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunkent vann. Tilsett sukker og olivenolje. Bland så inn hvetemelet og salt. Elt deigen med kjøkkenmaskin i 5-10 minutter. Deigen skal være temmelig bløt i konsistensen. La den heve i 1 time.

Dekk en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir. Hell den hevede deigen over i langpannen. Ha olivenolje på fingrene, og press deigen utover i langpannen i et jevnt lag (se tips).

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

Fordel oliven jevnt over deigen. Stikk små kvaster med fersk rosmarin ned i deigen, og dryss over maldonsalt.

La focacciaen stå og etterheve i 30 minutter.

Stek den så midt i ovnen ved 220°C i 35-40 minutter, til focacciaen er gyllen og gjennomstekt.

Tips

♥ Denne deigen skal bli løs og klissete. For å få deigen utover i langpannen, lønner det seg å ha masse olje på fingrene, så henger ikke deigen seg fast i fingrene.

♥ For god smak, bruk helst olivenolje av god kvalitet og det samme gjelder oliven (helst Kalamata-oliven). Eksakt mengde oliven er ikke så nøye og avhenger så klart av hvor glad du er i oliven. Jeg brukte et glass på 370 gram (ikke avrent vekt) og synes det ble passe. Husk på at du bør kjøpe stenfrie oliven.

♥ Husk at oliven også gir litt salt smak på focacciaen, så ikke overdriv mengden maldonsalt på toppen - da kan det lett bli for salt.

♥ Dette er som sagt en stor porsjon som gir nokså høy focaccia i stor langpanne. Det du måtte få til overs, kan fryses. Ved tining bør du varme opp focacciabitene litt i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-oliven-og-rosmarin