Eltefri focaccia (langtidshevet)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 600 g hvetemel
♥ 2 ts maldonsalt
♥ 0,5 ts tørrgjær
♥ 5 dl lunkent vann
♥ 2 ss olivenolje

Topping:
♥ 5 ss olivenolje
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 0,5 ts tørket basilikum
♥ 0,5 ts tørket oregano
♥ 0,5 ts tørket rosmarin

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, maldonsalt 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 olivenolje. 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 en spiseskje olivenolje 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, og hvelv deigen direkte fra bakebollen og over i langpanne.

Ha godt med olivenolje på fingrene slik at deigen ikke klisser og trykk deigen jevnt utover i langpannen. Lag deretter dype groper i deigen med fingrene. Fordel over litt mer olivenolje og dryss over maldonsalt og tørkede urter.

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

♥ For god smak, bruk olivenolje av god kvalitet.

♥ 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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eltefri-focaccia-langtidshevet