Focaccia med blomsterdekor ("Blomsterfocaccia")



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

Pynteforslag:
♥ 1 stilk vårløk
♥ 5 sukkererter
♥ friske urter (timian, rosmarin, bladpersille)
♥ 8 cherrytomater
♥ en halv spisspaprika
♥ en halv rødløk

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 enten en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) eller en stor, rund terteform eller ildfast form (28 cm i diameter) med litt høye kanter som jeg har brukt her. Smør formen godt (du kan legge bakepapir i bunnen av formen hvis du vil, men det er ikke nødvendig).

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 formen.

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

La focacciaen etterheve i 30 minutter.

Bruk din fantasi og pynt focacciaen!

Smør litt ekstra olivenolje på pynten for å unngå at den tørker ut for mye under stekingen.

Stek focacciaen midt i ovnen ved 200°C i ca. 40 minutter (se tips), til den er gyllen og gjennomstekt.

Tips

♥ Det viktigste å huske på når man lager dekorert focaccia, er at varmen på ovnen må være litt lavere enn ellers for å unngå at dekoren blir brent. Derfor må også steketiden være noe lenger. Følg med underveis i stekingen og dekk eventuelt over focacciaen med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis den begynner å bli for mørk.

♥ Et lekkert pyntetips er å bruke både rød og gul paprika. Kapers, gul løk, hvitløk, aubergine, maiskorn og fetaost er også godt på focaccia!

♥ Jeg brukte her oppskriften på **Eltefri focaccia** som utgangspunkt, men du kan gjerne bruke en annen focaccia-oppskrift. Du finne mine utprøvde varianter samlet **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-blomsterdekor-blomsterfocaccia