Focaccia pizza (stekt i airfryer)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 0,5 ts tørrgjær
♥ 0,5 ts sukker
♥ 0,5 ts salt
♥ 2 dl lunkent vann
♥ 2 ss olivenolje

Pizzatopping:
♥ 1 - 2 ss olivenolje
♥ 1 dl tomatsaus (se tips)
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts flaksalt
♥ 200 g revet ost (se tips)
♥ 10 -12 små tomater

Pynt:
♥ fersk basilikum

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Bland hvetemel, tørrgjær, sukker og salt i en bolle. Tilsett lunkent vann og 1 ss olivenolje. Elt deigen i ca. 10 minutter, så den blir god og smidig (jeg bruker kjøkkenmaskin med eltekrok).

Ha 1 ss olivenolje i en bolle og legg den ferdigeltede deigen oppi. Rull deigen rundt et par ganger i bollen slik at hele utsiden blir smurt med olje.

Dekk til bollen og la deigen heve lunt i 1 time.

Tilbereding:
Legg bakepapir i kurven på airfryeren. Hvelv deigen opp i kurven. Ha litt olivenolje på hendene og press deigen jevnt utover.

Etterhev i 45 minutter.

Ha litt olivenolje over den hevede deigen. Bruk fingrene til å lage noen dype groper i deigen som oljen kan renne ned i (vær forsiktig slik at mest mulig av luften i deigen bevares).

Topping og steking:
Bland tomatsaus med tørkede urter og salt. Fordel halvparten av tomatsausen over deigen.

Stek focacciaen i airfryeren ved 205°C i 5 minutter.

Riv imens osten (med mindre du har kjøpt ferdigrevet, se tips) og del tomatene på midten.

Ta kurven med den halvstekte focacciaen ut av airfryeren. Smør på resten av tomatsausen. Dryss over revet ost og legg halve, små tomater oppå osten (og eventuelt annen topping du har lyst på).

Stek focacciaen videre i airfryeren, nå ved 170°C i 15 minutter.

Åpne airfryeren og la focacciaen avkjøles i noen minutter.

Løft den stekte focacciaen ut av kurven ved å ta tak i bakepapiret. Legg på noen blader fersk basilikum som pynt.

Avkjøl focacciaen i noen minutter til før du skjærer den i firkanter.

Tips

♥ Bruk extra virgin olivenolje av god kvalitet.

♥ Som tomatsaus har jeg brukt italiensk passata (ferdig tomatsaus som kjøpes flaske). Du kan alternativt lage tomatsausen selv ved å bruke hermetiske tomater som kjøres sammen i en food processor og så siles.

♥ Bruk gjerne ost med litt ekstra god smak og som har gode smelteegenskaper. Jeg brukte her ferdigrevet ost (100 g mozzarella og 100 g cheddar).

♥ Du kan som nevnt innledningsvis variere toppingen etter ønske og supplere tomatsaus, ost og tomater med det du liker. Og dersom du på den annen side vil lage helt enkelt focacciabrød, topper du deigen kun med olivenolje, litt tørkede urter og flaksalt. Følg ellers oppskriften som angitt.

♥ Det fine med denne lille porsjonen er at du neppe får du særlig til overs. Skulle det likevel skje, kan du oppbevare restene innpakket i plast i kjøleskapet, og de kan også fryses. Varm gjerne opp bitene igjen i airfryeren i noen minutter før servering!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-pizza-stekt-i-airfryer