Focaccia med ramsløk



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 7 dl lunkent vann
♥ 1 ts sukker
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 ts salt
♥ 900 g hvetemel

Topping:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 dl ramsløkpuré (se tips)
♥ 2 ts 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 lunt i 1 time.

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

Lag deretter fordypninger i deigen med fingrene.

Fordel over ramsløkpuréen, slik at den legger seg i gropene du har laget. Dryss over maldonsalt.

La focacciaen stå og etterheve i 40 minutter.

Stek den så midt i ovnen ved 225°C i 25 minutter, til focacciaen er gyllen og gjennomstekt.

Skjær opp i firkanter og nytes nystekt, gjerne sammen med **ramsløkmajones**!

Tips

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

♥ Jeg har her som sagt brukt ferdigkjøpt ramsløkpuré. 1 glass tilsvarer 125 ml og jeg brukte hele glasset med unntak av 2 spiseskjeer som jeg blandet med 1 dl majones for å lage **ramsløkmajones**. Det er en del olje i ramsløkpuréen, som er grunnen til at det ikke er nødvendig å helle mer olje på focacciaen i tillegg til ramsløkpuréen.

♥ Hjemmelaget ramsløkpuré:
Vil du lage hjemmelaget ramsløkpuré, kan du beregne ca. 2 dl rapsolje eller mild olivenolje til 250 g rensede ramsløkblader. Kjør dette sammen i en food processor (eller bruk blender eller stavmikser) til du får en jevn puré. Tilsett litt mer olje dersom du ønsker en mer flytende konsistens på puréen. Smak til med ca. 1 ts flaksalt. 1 slik porsjon passer til denne focacciaen.

♥ Det er viktig at deigen hever lenge og godt, særlig under etterhevingen, for at den stekte focacciaen skal få skikkelig fine luftbobler.

♥ Focaccia kan fryses. Ved tining kan du varme opp bitene 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-ramslok