

inköpslistan.se

Av: Emma Jonsson

1 st

Lättlagat, Vegetariska, Fest, Bakning

FOCACCIA

Ingredienser

18 dl dinkelmjöl
2 tsk salt
1 msk rapsolja
25 g jäst
6 dl vatten *(fingervarmt)*

Pensling

2 msk rapsolja

Garnering

1 burk oliver, svarta
1 tsk flingsalt
100 g fetaost

Gör så här

1. Blanda mjöl, salt och olja i matberedarens skål. Smula jästen över och slå på vattnet. Bearbeta degen ca 5 min tills den är slät och släpper runt bunkens kant. Tillsätt ev lite mer mjöl.

2. Låt degen jäsa under lock eller bakduk till dubbel storlek, ca 1 tim.

3. Ta upp degen på en bakpappersklädd plåt. Jämna till den med mjölad hand eller degskrapa.

4. Låt degen jäsa ytterligare 20 min under bakduk eller plastfilm. Värm ugnen till 250 grader.

5. Tryck gropar i degen med fingertopparna. Ringla olja över och strö salt, strimlade oliver och fetaost. Låt den jäsa i 10 min.

6.Sänk värmen i ugnen till 225 grader när du satt in plåten. Grädda mitt i ugnen i ca 20 min. Låt brödet svalna på galler utan bakduk.