

Focaccia med vitlök och rosmarin

Ingredienser

Deg

25 g Färskjäst
3,5 dl Vatten
3 msk Olivolja
1 msk Honung
1,5 tsk Salt
7 dl Vetemjöl

Örtolja

5 st Vitlök
2 msk Olivolja
0,5 dl Färsk rosmarin
1 tsk Flingsalt

Servera den varma focaccian med en skål olivolja blandat med balsamvinäger. Utmärkt att doppa i.

I samarbete med Giganti:

Förberedelsetid: 01:25

Tillagningstid: 00:25

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 12

Tillagning

Deg

1.
Smula jästen i en bunke och tillsätt 37 gradigt vatten (fingertemperatur). Vispa tills jästen lösts upp.
2.
Blanda i olivolja, honung och salt.
3.
Tillsätt vetemjöl lite i taget och arbeta samman till en smidig deg i en hushållsassistent.
4.
Jäs degen till dubbel storlek under en bakduk, ca 40 minuter.
5.
Värm ugnen till 225 grader.
6.
Häll degen i en långpanna och platta ut. Låt jäsa under bakduk ca 30 minuter.
7.
Tryck små hål i degen med fingrarna och fyll med örtolja. Ringla över olivolja och strö över en nypa flingsalt.
- 8.

Grädda på mellersta felsen i 25 minuter.

9.
Servera den varma focaccian med en skål olivolja blandat med balsamvinäger att doppa i.

Örtolja

1.
Finhacka vitlök och rosmarin och blanda ihop med olivolja och flingsalt.