



Focaccia

Hva passer vel bedre enn nystekt focaccia til grillmaten i sommer. Prøv vår focaccia-opskrift, og server den varm og nybakt, eller frys den ned til senere

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen godt i en kjøkkenmaskin, gjerne 10-12 min ved høy hastighet, deigen skal være litt klissete
- ② Ha godt med olivenolje i en stor langpanne og trykk deigen ut i formen. Hell olivenolje over deigen etter den er ferdig trykket ut
- ③ La focacciaen heve lunt i 1 time, trykk ned deigen med fingrene, og la den heve ca. 1 time til
- ④ Ha på grovt salt, rosmarin, eventuelt soltørket tomat, oliven eller fetaost på toppen av focacciaen. Alt etter hva du liker
- ⑤ Stek focacciaen midt i ovnen ved 200 °C i 15-20 min eller til den begynner å bli gyllen (avhengig av ovn)



Server focacciaen varm og nybakt, eller frys den ned til senere (opptint focaccia varmes 10 min ved 200 °C)

Ingredienser

1 kg	Møllerens Pizzamel Tipo 0
6,5 dl	vann, lunkent
0,5 dl	olivenolje
25 g	fersk gjær, eller 1 pk tørrgjær
20 g	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0