



## Julefocaccia med valnøtter og tranebær

Focaccia er en favoritt året rundt, både påsmurt og som tilbehør til gryter, supper og salater. Hva med å lage en juleversjon med valnøtter og tranebær? Smaksrik, luftig og med et hint av jul

 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene, unntatt hakkede valnøtter og tranebær, disse skal røres inn ved slutten av eltetiden. Elt deigen godt i kjøkkenmaskin ca. 12 min ved høy hastighet. Deigen skal være litt bløt
- ② Ha god med olivenolje i en stor langpanne. Trykk deigen ut i formen
- ③ La focacciaen heve på et lunt sted i ca. 1 time. Trykk deigen ned med fingrene, slik at det blir «hull» jevnt fordelt over hele deigen. La den heve videre i ca. 1 time
- ④ Dryss grovt salt og rosmarin over. Stek focacciaen midt i ovnen ved 200 °C i 15 – 20 min, eller til den blir gyllen brun. Steketiden avhenger av type ovn
- ⑤ Avkjøl på rist



Focacciaen kan frysas



Dersom du ønsker en enklere vei til målet kan du også benytte vår bakemiks for focaccia og blande inn hakkede valnøtter og tranebær mot slutten av eltetiden

# Ingredienser

1 kg	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
6,5 dl	vann
0,5 dl	olivenolje + olivenolje til å smøre formen
25 g	fersk gjær (eller 1 pk tørrgjær)
100 g	hakkede valnøtter
100 g	tranebær

## Topping

grovt salt/ flaksalt

rosmarin

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet