Focaccia med fetaost, oliven og soltørkede tomater



Ingredienser

♥ 50 g gjær (blå type)
♥ 9 dl lunkent vann
♥ 1 ss sukker
♥ 2 ss flytende honning
♥ 1 ts salt
♥ 1 kg hvetemel
- -
♥ 2 dl god olivenolje
♥ 1 ts tørket rosmarin
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 4 fedd hvitløk
- -
♥ 175 g oliven (vekt uten stener og lake)
♥ 160 g soltørkede tomater (vekt uten olje)
♥ 200 g fetaost
♥ et par klyper maldonsalt

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i litt av det lunkne vannet (vannet skal være fingervarmt). Tilsett sukker, flytende honning og salt. La blandingen stå og gjære i 5-10 minutter. Bland så i resten av vannet og rør deretter i hvetemelet. Det skal blir en løs og klissete deig (du trenger ikke å elte den, bare røre den sammen i bakebollen). La deigen heve lunt i 40 minutter.

Bland i mens sammen olivenolje og tørkede urter. Press hvitløkbåter i hvitløkspresse og bland hvitløksmosen i oljen.

Kle en stor langpanne (ca 30x40 cm) med bakepapir.

Hakk opp soltørkede tomater i mindre biter og bland halvparten inn i deigen. Del fetaosten opp i små terninger og bland også noen av disse i deigen.

Ha deretter deigen over i langpannen. Press deigen utover i langpannen med fingrene. Fukt fingrene ofte i skålen med olje så deigen ikke klistrer seg fast. Når deigen er jevnt fordelt utover i langpannen, lager du masse groper i deigen med fingrene. Press godt ned slik at gropene blir dype.

Hell oljeblandingen over deigen og fordel den jevnt utover, slik at oljen også kommer godt ned i gropene du har laget. Fordel over resten av de hakkede, soltørkede tomatene og fetaostbitene og så til slutt hele oliven. Dryss over litt maldonsalt til slutt.

Stek focacciabrødet midt i ovnen ved 200°C i ca 25 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt.

Avkjøl i langpannen før du deler brødet opp i firkanter.

Tips

♥ Bruk oliven av god kvalitet, gjerne Kalamata. Det er også viktig for smaken at du bruker god olivenolje.

♥ Noe av hemmeligheten bak et skikkelig godt focacciabrød er mye, god olje. Vil du lage focacciaen mindre fet, kan du selvsagt redusere mengden olje til i underkant av 1 dl, men det blir ikke like autentisk. Det virker mye når du heller oljen over deigen, men oljen absorberes godt av brødet i løpet av stekingen. Jeg brukte her et glass med ferdighakkede, soltørkede tomater i olje (160 g vekt uten olje/280 g vekt med oljen) og brukte faktisk mesteparten av oljen fra glasset i tillegg til olivenoljen. Det ble selvfølgelig mye olje i brødet da, men focacciaen ble fantastisk smakfull og saftig. 😃

♥ Bruk helst ekte gresk fetaost, med skikkelig god smak.

♥ Ikke ha for mye maldonsalt på toppen, for både fetaosten, oliven og de soltørkede tomatene bidrar også til salt smak.

♥ Det er ikke noe i veien for å droppe enten oliven, soltørkede tomater eller fetaosten, hvis det er noe av dette du ikke liker. Focaccia lages i mange varianter, og det går også an å lage brødet nokså enkelt med bare olje- og urteblandingen.

♥ Jeg brukte her tørkede urter, men det gir fantastisk god smak å bruke ferske urter i stedet.

♥ Dette er som sagt en stor porsjon focaccia som rekker til mange. Det du måtte få til overs går det veldig fint å fryse ned. Varm opp brødet i ovnen rett før servering, så smaker det som nystekt igjen!

♥ Halv porsjon passer til liten langpanne (ca 20x30 cm).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-fetaost-oliven-og-soltorkede-tomater