Focaccia med pesto og parmesan



Ingredienser

Focaccia:
♥ 50 g gjær
♥ 5 dl lunkent vann
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 liter hvetemel
♥ 1 ss salt
♥ 3 ss olivenolje

Pesto (se tips):
♥ 125 g parmesan
♥ 2 basilikumplanter
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl olivenolje
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Pynt:
♥ 4 ss olivenolje
♥ fersk timian
♥ 40 g parmesan
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Løs opp gjæren i lunkent vann og honning. Bland i hvetemelet og salt. Elt deigen

med kjøkkenmaskin i 10 minutter. Bland i oljen det siste minuttet. Det skal bli en veldig løs og klissete deig. Dekk til bollen og la deigen heve i 30 minutter.

Lag imens pestoen:
Rive parmesanosten. Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i. Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Focaccia:
Kle en liten langpanne (ca 20 x 30 cm) med bakepapir. Hell halvparten av deigen i langpannen. Deigen er klissete, men ha godt med olivenolje på fingrene, og da går det fint å trykke deigen utover i langpannen.

Smør pesto over deigen. Jeg bruker som sagt ikke hele porsjonen, men dekker med et nokså tykt lag. Det meste av pestoen vil trekke inn i deigen under stekingen.

Ha resten av deigen i langpannen og bruk igjen oljete fingre til å trykke og dra i deigen slik at du får et lag deig over pestoen. Når du har deigen noenlunde jevnt over det hele, presser du hull i deigen med fingrene. Fordel over litt mer olivenolje og dryss over timian, revet parmesanost og litt maldonsalt (ikke for mye, siden det er salt fra før i både osten, pestoen og gjærdeigen).

Hev i 20 minutter. Stek focacciaen midt i ovnen ved 180°C i ca 30 minutter, til focacciaen er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl litt før du løfter focacciaen ut av langpannen og deler den i firkanter.

Tips

♥ Bruk råvarer av god kvalitet for best resulatet og smak. Frisk, grønn basilikum og timian, god olivenolje (extra virgin) og nyrevet, fersk parmesanost (jeg bruker 30 måneders lagret Parmigiano Reggiano).

♥ Jeg liker som sagt å lage litt ekstra mye pesto slik at jeg også har til serveringen. Vil du lage pesto som kun brukes til å fylle denne focacciaen uten å ha noe til overs, holder det å lage halv porsjon.

♥ Merk at denne deigen skal være løs og klissete. Den kan ikke eltes på bakebordet, og skal altså bare helles ned i langpannen direkte fra bakebollen. Med

olivenolje på fingrene, går det likevel fint å dra deigen utover i langpannen.

♥ Focacciaen er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-pesto-og-parmesan