Focaccia med løk



Ingredienser

Hvetedeig:
♥ 50 g gjær
♥ 1 liter lunkent vann
♥ 1 ts sukker
♥ 3 ss olivenolje (se tips)
♥ 1 ts salt
♥ 2 liter hvetemel

Marinert løk:
♥ 1 stor løk
♥ 0,5 dl olivenolje (se tips)
♥ 0,5 dl hvitvinseddik
♥ 1 ts maldonsalt

Topping:
♥ 1 dl olivenolje (se tips)
♥ 1 ss tørket basilikum
♥ 1-2 ss maldonsalt

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Løs opp gjæren i lunkent vann. Tilsett sukker og olivenolje. Bland så inn hvetemelet og salt. Elt deigen med kjøkkenmaskin i 5-10 minutter. Deigen skal være temmelig bløt i konsistensen. La den heve i 1 time.

Marinert løk:

Mens deigen hever, kan du gjøre klar løken: Skrell den og del den i tynne skiver. Ha løkskivene i en ildfast form og hell over olivenolje og eddik og dryss på litt salt. Bland godt rundt og sett i stekeovn som er varmet opp til 220°C. La løken stå der i 10-15 minutter, til du ser at den har blitt myk. Ta ut av ovnen og avkjøl.

Focacciaen:
Dekk en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir. Hell den hevede deigen over i langpannen. Ha olivenolje på fingrene, og press deigen utover i langpannen i et jevnt lag (se tips). Lag deretter fordypninger i deigen med fingrene og hell over resten av olivenoljen.

Dryss over tørket basilikum og maldonsalt. Fordel løkringene jevnt over hele deigen.

La focacciaen stå og etterheve i 30 minutter. Stek den så midt i ovnen ved 220°C i 35-40 minutter, til focacciaen er gyllen og gjennomstekt.
Avkjøl og del i firkanter før servering.

Tips

♥ Denne deigen skal bli løs og klissete. For å få deigen utover i langpannen, lønner det seg å ha masse olje på fingrene, så henger ikke deigen seg fast i fingrene.

♥ For god smak, bruk helst olivenolje av god kvalitet.

♥ Focaccia du måtte få til overs, kan fryses. Ved tining bør du varme opp focacciabitene litt i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-lok