Søt focaccia med kanel, sukker og vaniljekrem (Bollefocaccia)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6,5 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 150 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1 kg hvetemel

Fyll:
♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss kanel

Topping:
♥ 7 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss sukker

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37 °C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Deigen kan gjerne heves i en halvtime, men det er ikke absolutt nødvendig med denne deigen.

Legg bakepapir i en stor langpanne (ca 30x40 cm).

Del deigen i to like store deler.

Kjevle den ene delen ut til en firkantet leiv som er omtrent like stor som langpannen. Løft leiven opp i langpannen og klem deigen jevnt utover i kantene.

Smelt smøret og hell det over deigen i langpannen. Pensle over slik at smøret fordeler seg jevnt over deigen. Bland sukker og kanel og dryss kanelsukkeret over smøret.

Kjevle også ut den andre delen av deigen til en firkantet leiv på tilsvarende måte. Løft leiven opp og legg forsiktig over kanelfyllet. Dra og klem litt i leiven slik at du får deiglaget noenlunde jevnt og slik at kanelfyllet dekkes over det hele.

La deigen stå og heve lunt i 1 time.

Trykk tett med hull i deigen med fingrene (men pass på at du ikke klemmer luften ut av deigen).

Ha vaniljekremen i en sprøytepose og sprøyt godt med vanijekrem i hullene (du kan også legge vaniljekremen på med to teskjeer).

Dryss over kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20-30 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen. Del den deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem eller hjemmelaget, men hjemmelaget blir såklart alltid best. En veldig god oppskrift på hjemmelaget vaniljekrem som jeg bruker ofte finner du her.

♥ Det er viktig at du steker kaken lenge nok slik at den blir helt gjennomstekt i midten. Dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis du synes den blir for mørk på overflaten.

♥ Det blir mye gjærbakst av denne oppskriften, men stykkene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sot-focaccia-med-kanel-sukker-og-vaniljekrem-bollefocaccia