Det søte liv...

Focaccia i langpanne



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 7 dl lunkent vann
♥ 1 ts sukker
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 ts salt
♥ 900 g hvetemel

Topping:
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 2 ts maldonsalt
♥ 2 ts tørket basilikum

Fremgangsmåte

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 lunt i 1 time.

Dekk en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir. Hell den hevede deigen rett 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 maldonsalt og tørket basilikum.

La focacciaen stå og etterheve i 40 minutter.

Stek den så midt i ovnen ved 225°C i 25 minutter, til focacciaen er gyllen og gjennomstekt.

Del focacciaen 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 olivenolje av god kvalitet.

♥ Det er viktig at deigen hever lenge og godt, særlig under etterhevingen, for at den stekte focacciaen skal få skikkelig fine luftbobler.

♥ Focaccia kan fryses. Ved tining kan du varme opp bitene litt i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

♥ Oppskrift på **Hjemmelaget aioli** finner du **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-i-langpanne