Focaccia med løk og oliven



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 600 g hvetemel
♥ 2 ts maldonsalt
♥ 0,5 ts tørrgjær
♥ 5 dl lunkent vann
♥ 2 ss olivenolje

Topping:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 4 ss olivenolje
♥ 200 g oliven
♥ 1 neve fersk timian
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Forberedelse av deigen:
Bland hvetemel, maldonsalt og tørrgjær i en bakebolle. Bollen må være stor nok til at deigen kan heve seg godt i den.

Bland lunkent vann og 1 spiseskje olivenolje. Ha dette i bakebollen med det tørre og rør deigen raskt sammen med en sleiv. Bruk eventuelt hånden en kort stund til slutt for å få deigen godt blandet. Den skal bli temmelig løs og klissete.

Drypp en spiseskje olivenolje over den klissete deigen. Bruk hånden og fordel oljen godt over deigen, og gjerne på undersiden også.

Dekk til bakebollen godt med plastfolie eller et lokk. La deigen stå og heve i romtemperatur i 12 – 18 timer. Hvis du eksempelvis rører sammen deigen kl. 22 på kvelden, er deigen klar til å stekes kl 16 dagen etter.

Dagen etter:
Finn frem en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) og dekk den med bakepapir. Løsne deigen fra kanten av bakebollen med en slikkepott uten å slå ut luften fra deigen, og hvelv deigen direkte fra bakebollen og over i langpanne.

Ha godt med olivenolje på fingrene slik at deigen ikke klisser og trykk deigen jevnt utover i langpannen. Lag deretter dype groper i deigen med fingrene. Fordel over litt mer olivenolje og et dryss maldonsalt.

La focacciaen etterheve i 45 minutter.

Topping:
Skjær løk og hvitløk i tynne skiver. Stek dette i stekepanne med olivenolje. Ikke bruk for sterk varme. Løken skal ikke bli brent, men myk, gyllenbrun og karamellisert.

Fordel den stekte løken over focacciaen. Stikk oliven ned i deigen og fordel over fersk timian.

Stek focacciaen midt i ovnen ved 210°C i ca. 40 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Varmen er ikke så sterk for å unngå at løken blir brent.

Avkjøl focacciaen på rist og skjær den i firkanter før servering.

Tips

♥ For god smak, bruk olivenolje av god kvalitet.

♥ Focaccia smaker aller best nystekt. Får du rester, kan de gjerne legges i fryseren. Ellers går det også an å oppbevare biter av focaccia i noen dager innpakket i plast.

♥ Oppskriften er basert på **Eltefri focaccia**, som skal heves over natten. Se også **Focaccia med løk** og andre varianter av **focaccia** her på Det søte liv.

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

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