Focaccia med mozzarella og skinke



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 25 g gjær
♥ 5 dl vann
♥ 2 ss olivenolje (se tips)
♥ 2 ts salt
♥ 700 g hvetemel

Topping:
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 2 ts maldonsalt (se tips)
♥ 1 ts timian

Mozzarella- og skinketopping:
♥ 600 g (3 stk) fersk mozzarella (se tips)
♥ 200 g spekeskinke (se tips)
♥ 2 ss olivenolje
♥ fersk basilikum

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre gjæren i en bolle. Løs opp gjæren i lunkent vann. Tilsett olje.

Bland saltet med litt av hvetemelet og rør denne inn. Tilsett så resten av hvetemelet og start å elte deigen. Den bør eltes i ca. 10 minutter med kjøkkenmaskin.

Dekk til deigen og la den heve lunt i ca. 1 time.

Topping og steking:
Finn frem en form som måler ca. 24 x 35 cm. Smør formen lett med olje (det er ikke nødvendig med bakepapir i bunnen av denne formen). Ha den hevede deigen rett fra bakebollen og over i formen.

Drypp over godt med olje og ha også olje på hendene. Press deigen jevnt utover i formen og lag mange små groper i deigen med fingrene. Hell over litt mer olivenolje og dryss over litt (se tips) maldonsalt og tørket timian.

La focacciaen etterheve i 40 minutter. Stek den deretter midt i ovnen ved 220°C i ca. 25 minutter, til overflaten er lys gyllen.

Mozzarella- og skinketopping:
Riv mozzarellaen fra hverandre og fordel bitene jevnt over den stekte focacciaen. Fordel deretter over skinken. Drypp over litt ekstra olivenolje.

Sett focacciaen tilbake i ovnen ved 220°C, og stek den i noen minutter, til du ser at osten har smeltet.

Ta focacciaen ut av ovnen og fordel over ferske basilikumblader.

Serveres nystekt!

Tips

♥ Vil du steke focacciaen i en vanlig, liten langpanne (ca 20 x 30 cm), kan du redusere mengden ingredienser i deigen:
25 g gjær
3,5 dl vann
1,5 ss olivenolje
1 ts salt
500 g hvetemel

Følg fremgangsmåten som beskrevet over. Du kan også redusere noe på mengden topping.

♥ Bruk extra virgin olivenolje av god kvalitet.

♥ Fersk mozzarella fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene. En "kule" ost veier vanligvis 200 gram. Bruk vanlig fersk mozzarella og ikke Burrata her, siden

Burrata kan være for bløt inni og bli rennende oppå focacciaen.

♥ Også spekeskinken bør være av god kvalitet. Jeg har her bruk spansk serranoskinke. Det går fint å redusere mengden skinke til halvparten hvis du foretrekker det.

♥ Vær mer forsiktig enn vanlig med saltet oppå focacciaen. Det kan fort bli for salt fordi spekeskinken også er salt, i hvert fall hvis du bruker så mye skinke som meg.

♥ Focaccia du får til overs kan oppbevares kjølig innpakket i plast og kan også fryses. Varm gjerne opp bitene igjen før servering!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-med-mozzarella-og-skinke