Focaccia i kakeform med urter, løk og ost (Cake Pan Focaccia)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 2,5 dl vann
♥ 1 ts tørrgjær
♥ 1,5 ts sukker
♥ 1,5 ts salt
♥ 1 ss olivenolje
♥ 5 dl hvetemel

Urte- og hvitløksolje:
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket timian
♥ 0,5 dl olivenolje

Topping:
♥ 2 dl vårløk
♥ 1 dl revet ost
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Bland lunkent vann med tørrgjær og sukker. La blandingen stå og gjære i 10 minutter. Tilsett salt, olivenolje og hvetemel.

Elt deigen i kjøkkenmaskin i ca. 10 minutter, så den blir smidig og fin.

Hev deigen lunt i ca. 1 time.

Urte- og hvitløksolje og topping:
Gjør imens klar urte- og hvitløksoljen ved å ha presset hvitløk i en kopp og tilsette tørkede urter og olivenolje.

Hakk vårløken og riv osten.

Tilbereding:
Smør og ha bakepapir i bunnen på en rund form (26 cm i diameter).

Ha den hevede deigen i formen. Press den jevnt utover i formen med oljede fingre.

Fordel så over urte- og hvitløksoljen. Bruk fingrene til å lage dype groper i deigen som oljen kan renne ned i.

Etterhev brødet i 45 minutter.

Fordel hakket vårløk over deigen og deretter revet ost. Dryss på litt maldonsalt.

Stek focacciaen midt i ovnen ved 200°C i ca. 25-30 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.

Tips

♥ Bruk extra virgin olivenolje av god kvalitet.

♥ 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-i-kakeform-med-urter-lok-og-ost-cake-pan-focaccia