



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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/focaccia-i-kakeform-med-urter-lok-og-ost-cake-pan-focaccia>