



Focaccia

Klassiskt italienskt bröd som kan toppas med olika smaksättningar – här med körsbärstomater, fetaost och rosmarin. Receptet ger tre runda bröd, men kan även plattas ut i en långpanna.

Focaccia

25 g jäst
3 dl ljummet vatten
1 msk honung
0,5 dl olivolja
7 dl vetemjöl
2 tsk flingsalt
10 körsbärstomater

100 g fetaost
rosmarin, färsk eller torkad
olivolja
flingsalt

Rör ut jästen med vattnet. Tillsätt honung, olivolja och salt. Tillsätt mjölet och arbeta ihop till en deg. Knåda degen ordentligt tills den är smidig. Låt jäsa till dubbel storlek under bakduk.

Värm ugnen till 225 grader. Dela degen i tre delar på mjölat bakbord. Knåda degbitarna till runda bullar och kavla ut dem till platta bröd.

Olja en plåt med olivolja och toppa med lite flingsalt, placera ut bröden ovanpå.

Låt bröden jäsa klart under en bakduk.

Ringla över olivolja och strö över flingsalt och rosmarin. Grädda brödet tills det har fin färg, cirka 10–15 minuter.

Halvera körsbärstomaterna och skär fetaosten i kuber. Tryck hål i bröden med fingrarna och tryck ner tomathalvorna och osten i degen.

Text och foto: Jessica Nybacka