



Focaccia

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Focaccia med färsk rosmarin, rödlök, och körsbärstomater.

Focaccia kan du göra med precis vad som helst i och på. I detta recept gör jag det med fyra olika toppingar!
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

Focaccia - grund

25 gram jäst
3,5 dl vatten
1 dl olivolja
1 msk havssalt flingor
7 dl vetemjöl

Topping

1 st skivad rödlök
1 kruka färsk rosmarin
1 ask körsbärstomater

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på ugnen på 225-250grader (beroende på ugnen). Smula jästen i en bunke och lös upp en med vatten, olivolja, kryddor och salt.
- 2** Tillsätt mjölet och knåda i bakmaskin i 5-7 minuter.
- 3** Jäs degen under plastfilm eller bakduk till dubbel storlek, det brukar ta ca 45-60 min.
- 4** Häll sedan över på ett lätt mjölat bakkbord och dela degen i två eller flera delar (beroende på hur stor du vill ha focaccianbröden) och låt sedan jäsa till dubbel storlek igen.
- 5** Ta den färdigjästa degen och lägg på bakplåt. tryck ut degen med hjälp av fingrarna för att skapa små hål, pensla rikligt med olivolja och några nypor havvsalt.
Nu ska du stoppa med hjälp av ett finger in tomater, rödlök, oliver och färsk rosmarin i degen.
- 6** Stoppa in i ugnen och grädda i 10-12 minuter. Ta ut från ugn, och låt svalna något och servera sedan som tillbehör till maten.
Smaklig måltid!