



GENERELL

Grillmacka på focaccia

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



Italiensk focaccia, perfekt till grillmackor!

Min variant på grilled cheese sandwich på hemgjord örtfocaccia och persiljepesto. Samma deg funkar om du skulle vilja göra en "pan pizza", platta till degen yttligare på ett större bakplåt och toppa med valfria pizza tillbehör och kör in i ugnen på 225grader.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

Focacciabröd

25 gram jäst

3,5 dl vatten

3/4 dl olivolja

1 msk flingsalt

7 dl vetemjöl

0.5 dl torkade örter (tex rosmarin, timjan, persilja, vitlök)

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 i valfri form/bakplåt. Jag använde en liten rektangulär ugnform för att få en så "perfekt" form som möjligt till min grillmacka. Tryck ut degen med hjälp av fingrarna för att skapa små hål, pensla rikligt med olivolja och några nypor havvsalt.
Vid detta skede kan du välja att stoppa in tomater, rödlök eller tunnt hyvlad potatis på ovansidan av brödet innan gräddning för en klassisk focaccia.
- 6** Stoppa in i ugnen och grädda i 10-12 minuter. Ta ut från ugn, och låt svalna något. Skär sedan upp brödet och fyll med valfria tillbehör.
- 7** I min grillmacka har jag: hemgjord persiljepesto, Tallegio, salami picante, ruccola, rödlök, färskost med örter, grovmalen svartpeppar och flingsalt. Bäst blir det om du har en liten brödgrill för att få till de perfekta grillränderna på brödet. Går också att steka på en stekpanna, se då till att skapa lite tryck ovanför för att platta till mackan.
Smaklig måltid!