



Focaccia

50 g jäst
1 liter ljummet vatten
1/2 tsk salt
15 dl lantvetemjöl
1/2 dl olivolja

olivolja
svarta oliver
soltorkade tomater i olja
rosmarin
+ gourmetsalt

FOCCACIA

Ugnstemperatur 175°

Rör ut jästen med lite av vattnet, tillsätt resten av vattnet, saltet och mjölet. Degen blir mycket lös. Blanda också i 1/2 dl olivolja. Jäs degen i bunken ca 30 minuter.

Dela degen i 2 delar och platta ut den till ca 3 cm tjocklek i 2 små långpannor eller ugn formar. Låt jäsa ytterligare 20 minuter.

Pensla med rikligt med olivolja. Tryck ner oliver i ett av bröden och tomater i det andra. Strö över rosmarin och salt.

Grädda 45 minuter i mitten av ugnen. Skär bröden i bitar och servera det, gärna ljummet, utan smör.

Lycka till i köket.

Matmästare Sander

Ring oss på KF Provkök om du har frågor kring recepten. Tel 020-78 44 04, telefontid vardagar 9–12 och 13–15.

The logo for KONSUM is a green rounded rectangle with the word "KONSUM" in white, bold, sans-serif capital letters.