

# Focaccia

## Ainesosat



1 annosta



Korkeintaan 2 tuntia

## Focaccia

- 2 nippua rosmariinia
- 300 g vehnäjauhoja
- 7 g kuivahiivaa
- 1 tl suolaa
- 1.75 dl haaleaa vettä
- 50 g kivettömiä oliiveja
- 2 tl karkeaa merisuolaa
- 2 rkl extra virgin oliiviöljyä



## Resepti työvaiheittain

Nypi 12 lehteä rosmariinista ja pilko loput. Sekoita jauhot, hiiva, suola, vesi ja rosmariini kulhossa. Ota taikina kulhosta ja vaivaa jauhotetulla työalustalla noin 10 minuuttia tasaiseksi. Muotoile palloksi ja jätä tuorekelmulla peitettynä kulhoon lämpimään paikkaan noin tunniksi.

Pilko oliivit ja vaivaa taikinaan. Levitä taikina kolmionmuotoiseksi noin sentin paksuiseksi levyksi leivinpaperilla peitettynä uunivuokaan. Peitä taikina kostealla keittiöpyyhkeellä, kohota vielä 17 minuuttia kylmässä uunissa. Ota taikina uunista ja lämmitä uuni 200°C.

Pirskota päälle oliiviöljyä ja sirottele päälle karkeaa suolaa. Paista noin 30 minuuttia kullanuskeaksi. Anna jäähtyä.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei



