LINDA BEN

Fetaosta Focaccia



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Fetaosta Focaccia er einstaklega bragðgott og djúsí brauð sem erfitt er að standast. Focaccia brauðið er bakað í stóru formi með fullt af olíu og kryddum, toppað með ólífum, tómötum og salatosti. Brauðið er einstaklega mjúkt að innan með stökkri og bragðmikilli skorpu.

Fetaosta Focaccia

- 400 ml volgt vatn
- 12 g þurrger
- 1 tsk sykur
- 600 g hveiti (ég notaði 50% fínt og 50% heilhveiti)
- 1 tsk salt
- 1 dl extra virgin ólífu olía
- 200 g salatostur frá Örnu Mjólkurvörum
- 2 litlir tómatar
- 200 g steinlausar grænar ólífur

Aðferð:

1. Blandið þurrgerinu út i volga vatnið ásamt sykri, leyfið að standa í 2-3 mín.
2. Setjið hveiti og salt í skál, hellið gervatninu út í hveitið ásamt 1 dl ólífu olíu og hnoðið saman í nokkrar mín. Leyfið deiginu að hefast í klukkutíma.
3. Smyrjið 20×30 cm form og setjið deigið í formið, sléttið úr því að mestu og leyfið því að hefast í 30 mín í forminu. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir hita.
4. Gerið holur í deigið með fingrunum og hellið svo salatostinum yfir með olíunni, skerið tómatana í sneiðar og raðið yfir. Dreifið ólífunum yfir. Bakið inn í ofni í u.þ.b. 30-35 mín eða þar til holt hljóð heyrist í brauðinu sé bankað í það.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.