

Helppo ja nopea focaccia hapanjuuresta

Focaccia-leipä on superherkullinen ja maistuu hyvältä monien ruokalajien lisukkeena. Kokeile tätä klassista versiota rosmariinin ja merisuolan kanssa.

1 kappale



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Focaciataikina:

- 7 dl vehnä jauhoja esim. Tipo 00
- 1 ps Dr. Oetker Kuivattu hapanjuuri ja hiiva -seosta
- 1 tl suolaa
- 3 dl haaleaa vettä
- 1 dl oliiviöljyä

Lisäksi:

- 0,5 dl oliiviöljyä
- 1 hyppysellinen sormisuolaa
- tuoretta rosmariinia

1 Focaciataikina:

1. Sekoita kulhossa jauhot, yhden Kuivattu hapanjuuri ja hiiva -pussin sisältö ja suola. Lisää vesi ja oliiviöljy ja sekoita taikinaa monitoimikoneella hyvin n. 5 minuuttia, kunnes se on kiiltävää ja sileää. Taikinan tulee olla edelleen pehmeää ja tahmeaa, joten älä vaivaa joukkoon lisää jauhoja. Jos sinulla ei ole monitoimikonetta, voit käyttää taikinakoukuilla varustettua käsivatkainta. Taikinan voi vaivata myös käsin, jolloin vaivausaika on n. 10 minuuttia. Taikinaa on tärkeää vaivata pitkään, sillä jauhoissa oleva gluteeni aktivoituu ja vaikuttaa leivän rakenteeseen.

2. Anna taikinan kohota huoneenlämmössä kulhossa peitettynä noin 1 tunnin ajan, kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi.

3. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan (25 x 35 cm). Kostuta kätesi kylmällä vedellä ja levitä taikina niin että se ulottuu reunoille. Älä paina taikinaa liikaa, jotta ilmakuplat pysyvät taikinassa sisällä. Peitä uunivuoka ja anna taikinan kohota uudelleen n. 45 minuuttia.

② Täyte ja paistaminen:

1. Lämmitä uuni 200 °C asteeseen.
2. Kasta sormenpää ½ desilitraan oliiviöljyä ja paina taikinaan kolot kauttaaltaan. Levitä öljy taikinan päälle ja ripottele päälle suolaa ja tuoretta rosmariinia.
3. Paista focacciaa 20-25 minuuttia uunin alaosassa, tai kunnes leipä on kullanruskea ja rapeakuorinen.



Leivonta-aika: 20 - 25 minuuttia

③ Vinkki!

Focaccia säilyy pakastimessa jopa 3 kk ajan.