

Omenafocaccia

Makea focaccia päällystetään omenatäytteellä.

noin 4 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

3,5 dl maitoa
7,75 dl vehnä jauhoja
7 g kuivahiivaa
0,75 dl sokeria

Päällinen:

noin 2 kpl omenaa (n. 300 g)
6 tl sitruunamehua
150 g ranskankermää
1 tl sokeria
1 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria

- 1 Lämmitä maito. Sekoita jauhot ja hiiva huolellisesti kulhossa ja lisää loput ainekset leivontakulhoon. Sekoita taikina tasaiseksi massaksi esim. Yleiskoneella taikinakoukkuu käyttäen ensin lyhyesti pienimmällä teholla ja sitten korkeimmalla teholla n. 5min. Peitä taikinakulho liinalla ja siirrä taikina lämpimään kohoamaan.
- 2 Pese omenat ja poista siemenet esim. siemenporaa käyttäen. Siivuta omena ohuiksi siivuuksi esim. vihannesleikkuria käyttäen. Kaada sitruunamehu omenasiivujen päälle. Sekoita ranskankerma ja sokeri. Lisää seokseen vaniljamylylystä vaniljaa. Laita uuni kuumenemaan 180C (kiertoilma 160C).
- 3 Vaivaa taikinaa jauhotetulla alustalla ja jaa taikina neljään osaan. Painele taikina ovaalin/suorakaiteen muotoiseksi taikinalevyksi. Siirrä taikinalevyt leivinpaperilla vuoratulle uunipellille, kaksi taikinalevyä per pelti. Levitä jokaiselle taikinalevyille neljäsosa ranskankermaseosta, jättäen 1cm reunoista levittämättä. Lado seuraavaksi omenaviipaleet kullekin taikinalevyille. Siirrä tämän jälkeen lämpimään kohoamaan. Kun taikina on selvästi kohonnut, paistetaan Focacciat uunin keskiosassa n. 25min.