

# Liten enkel Focaccia

med utrymme för olika smaksättningar

Tid i ugn: 19 min – 225 grader  
Ugnsform ca 18x30 cm med kanter

- 1 blå påse torrjäst
- 3 dl varmt vatten, 45 grader (torrjäst), lite varmare än annan jäst
- 2 tsk salt
- 2 msk olivolja
- 6 dl Vetemjöl Special
- 1 nypa Flingsalt, som smulas lite i handen

## Dagen innan;

1. Blanda vatten (45 gr) och jästen tills det har löst sig.
2. Tillsätt salt, olivolja och vetemjöl.
3. Arbeta till en slät deg. Ska vara ganska lös.
4. Lägg på mjölat bakbord, knåda lite till. (Bra redskap – degspade.)
5. Smörj in ugnsformen med olivolja.
6. Lägg degen i formen och platta ut med händerna, ända ut i hörnen.
7. Plasta in formen och ställ i kylan.

## Nästa dag;

1. Ta ut formen ur kylskåpet så att degen blir rumsvarm, ca 20-30 min.
2. Sätt samtidigt på ugnen, 225 grader.
3. Innan du ställer in den i ugnen, pensla på lite olivolja och en nypa flingsalt.
4. In i ugnen, ca 19 minuter – klart!

Skär i små fyrkanter eller bara bryt brödet. Doppa gärna Focacciabitarna i någon mild olivolja och njut med ett glas rött!

Vid eventuell smaksättning (inte nödvändigt);

Tryck små hål i degen med olivoljedoppade fingrar, stoppa i basilika, rosmarin, vitlök, chili eller oliver i – allteftersom vad du eller dina gäster gillar.

