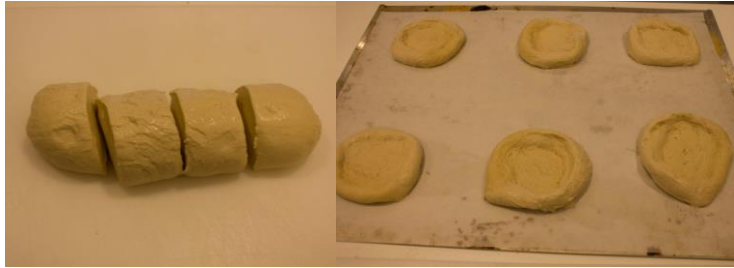


Focaccian leivontaohje



Leikkaa taikina neljään osaan. Paina taikinanpalanen litteäksi leikkuulautaa vasten ja venytä se kiekonmalliseksi. Nostele leivinpaperoidulle pellille. Nostata joko nostatuskaapissa 20-30 minuuttia, huoneenlämmössä hyvin peiteltynä 50-60 minuuttia tai yön yli kylmiössä hyvin peiteltynä noin 12 tuntia.



Kaada focaccioiden päälle ruokalusikallinen oliiviöljyä ja sivele se taikinan pinnalle. Tavallinen focaccia tehdään painelemalla taikinaan koloja sormin ja ripottelemalla merisuolahtaleita päälle. Öljyämisen jälkeen, voit täyttää focaccian esimerkiksi puolikkailla kirsikkatomaateilla ja oliiveilla. Merisuolahtaleet lisätään aina viimeisenä.



Paista 190-200 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.