

Foccacia med skinke og tomat

16 stk

Ingredienser

25 g gær
3 dl lunkent vand
1 spsk olie
1 tsk salt
3 dl fuldkorns speltmel eller grahamsmel
Ca 5 dl hvedemel

Fyld:

75 g kogt røget skinke i tynde strimler
¾ dl tomatpuré eller pizzasauce
50 g revet ost, max 30+
3 tsk oregano, tørret

Fremgangsmåde:

1. Gæren udrøres i vandet.
2. Olie, salt og fuldkornshvedemel røres i.
3. Tilsæt hvedemelet lidt efter lidt og ælt dejen godt igennem med hænderne til den er glat og smidig.
4. Lad dejen hæve ca 1 time under et viskestykke.
5. Del dejen op i 16 kugler, som trykkes flade, så de er 1 cm tykke.
6. Sæt foccaciaerne på bagepapir
7. Tomatpure fordeles og smøres ud på foccaciaerne.
8. Skinke og oregano drysses på
9. Osten drysses på til sidst
10. Foccaciaerne bages 250 grader 10 minutter

Tips:

Efter bagning kan foccacierne kan pakkes ind i sølvpapir enkeltvis og lægges i fryseren. Så er det nemt at tage en foccacia med på vej ud af døren.