

FOCACCIA MED ITAL. LUFTTØRRET SKINKE MEC.

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Gæren opløses i vandet, melet æltes i til en lind dej, som hæver 45 min.
- Dejen slås ned og formes til en firekant, der lægges på bagepapir på en bageplade. Med fingerspidserne prikkes 15 huller i dejen.
- Strø havsalt, rosmarin over dejen, olivenolien hældes over.
- Brødet hæver i 30 min.
- Bag brødet i en 200° C varm ovn i ca.30 min.
- Ved serveringen skæres brødet i stimler, og toppes op med Lufttørret Skinke MEC, soltørret tomater, parmesan og oliven.

Ingredienser

- 25g. gær
- 2,5 dl. vand
- 400 – 500 g. Durum mel, havsalt, rosmarin
- 1 – 1,5 dl olivenolie
- 20 sk. Lufttørret Skinke MEC, revet i strimler
- 300g. Soltørret tomater
- 100g. Parmasan, høvlet
- 50 sorte oliven, hakket

Et lille tip

For variation kan Lufttørret Skinke MEC, udskiftes med Honningskinke

Ital. Luftt. Skinke MEC

Varenummer:

275176 500g. i sk. 10 mdr.

771739 1/4 Skinke 10 mdr.

771715 1/1 Skinke 10 mdr.

