



Focaccia med färskostfyllning

Ingredienser 1 st

50 g	jäst
6 dl	vatten, ljummet
3 dl	olivolja
1 tsk	salt
10 dl	vetemjöl
3 dl	grahamsmjöl
1 tsk	rosmarin, torkad
1 tsk	flingsalt

Fyllning

1 burk	kronärtskockshjärtan
250 g	philadelphia light
0,5 dl	svarta oliver, grovt hackade
12 st	lufttorkad skinka, skivor
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Brödet är fyllt med färskost blandat med oliver, kronärtskockshjärtan och lufttorkad skinka.

1. **Focaccia:** Smula ner jästen i en skål. Rör ut jästen med lite av vattnet. Tillsätt resten av vattnet, hälften av oljan och salt. Rör ner mjölet och arbeta till en ganska lös deg. Jäs i ca 30 min under bakduk.

2. Sätt ugnen på 225°. Smörj en långpanna med hög kant med lite olivolja. Tryck ut degen till en 2–3 cm tjock platta. Låt jäsa under bakduk ca 20 min. Gör små hål med fingertopparna i degen och pensla med resten av olivoljan. Strö över rosmarin och lite flingsalt. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min.

3. **Fyllning:** Grovhacka kronärtskockshjärtana. Rör ihop dem med färskost och oliver.

4. **Servering:** Skär brödet i portionsbitar. Dela det i över- och underdel, bred ostblandningen på båda sidor och lägg skinkan emellan.