



Ingridienser

Valfri Salamichips
Pepperballs
Mykonos fårostsallad
25 g Jäst
3 dl Fingervarmt vatten
0,5 dl Olivolja
1-2 msk Honung
1 msk Salt
7 dl Vetemjöl
Havssalt för att strö på innan servering



Pepperballs

Focaccia med salamichips

Focaccia med salamichips, pepperballs och fetaost. Så himla gott tillbehör som passar såväl till grillat, till sallad eller bara som tilltugg. Går superbra att nattjäsa också för att göra det ännu lite enklare dagen det ska tillagas. Då är det bara att ta fram innan det ska in i ugnen.

Gör så här:

- ☐ Börja med att smula jästen i en stor bunke. Tillsätt fingervarmt vatten och rör om tills jästen löst upp sig.
- ☐ Tillsätt olivolja, flingsalt och honung. Använd 2 msk honung om du gillar det något sötare, annars rekommenderas 1 msk.
- ☐ Rör ner vetemjöllet och arbeta samman degen. Den ska vara något fuktig och kladdig. Använd hellre blöta händer än att tillsätta mer mjöl.
- ☐ När du fått ihop degen kan du sätta på ett lock eller en handduk och låta den jäsa i 40 minuter till dubbel storlek minst.
- ☐ Stjälp över degen i en inoljad ugnform. Platta ut degen till ca 2 cm tjocklek, det går bra att trycka ut och dra ut degen. Olja gärna in dina händer också för att inte fastna i degen.
- ☐ Låt jäsa i ytterligare 30 minuter. Om du vill låta degen jäsa över natten ställer du in den täckt med folie och bakduk i kylen.
- ☐ Sätt ugnen på 200° varmluft.
- ☐ När degen jäst färdigt gör du hål i degen med dina fingrar och ringlar över olivolja. Fyll dessa med pepperballs, fetaost och salamichipsen.
- ☐ Grädda i ca 10-15 minuter tills den fått en fin färg.
- ☐ Strö över havssalt innan servering.



Salamichips Vitlök



Salamichips Delikryddad



Mykonos fårostsallad