

Morots-, rödbets- och grönkålsfocaccia!

Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Morots-, rödbets- och grönkålsfocaccia

1 bröd

Ingredienser:

5 dl mjöl
200 g rödbetor, morötter
eller grönkål
25 g jäst
2 dl vatten
1 dl Olivolja
1 tsk salt
Topping t.ex.
Olivolja
flingsalt
ost, t.ex. feta, chèvre
eller ädelost
färska örter, t.ex timjan
eller rosmarin
nötter

Gör så här:

Skala och koka grönsakerna i ca 10 minuter. Lägg dem i en mixer och mixa till en puré.

Värm vattnet till fingervarmt. Lös upp jästen i vattnet. Häll i olivolja, salt och grönsakspurén. Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta till en deg. Täck degen och låt jäsa i ca 45 minuter.

Lägg degen på ett bakkbord och knåda den lite. Platta ut degen i en oljad ugnform. Täck och låt jäsa i 30 minuter.

Sätt ugnen på 220°C.

Gör små hål i degen med fingrarna och ringla rikligt med olivolja över. Strösslå över flingsalt. Toppa med valfri topping. Grädda i ugnen ca 10-15 minuter.