FOCACCIA

Tämän viehättävän italiaisleivän rakenne on pehmeä ja reikäinen, ja leipä sopii moneen käyttöön. Tarjoa sitä sellaisenaan tai kokeile tuoksuvaa, maustettua rosmariini- tai basilikaversiota. Focaccia maistuu myös voileipänä. Leivästä voi leipoa pyöreän ja korkean tai litteän, rieskamaisen leivän muuttamalla nostatusaikaa. Gluteeniton leipä ei kohoa aivan yhtä korkeaksi kuin vehnäleipä.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 5-10 minuuttia + nostatus **Kypsennysaika:** 30 minuuttia**Annoksesta tulee:** 1 pyöreä leipä |
| Noin 6 dl (400 g) | Vehnäjauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| 2 tl | Suolaa  |
| 1 ½ rkl | Sokeria |
| 1 rkl  | Kuivahiivaa |
| 5 rkl | Oliiviöljyä sekä ylimääräistä voiteluun |
| 1 tl | Sitruunamehua |
| 2 ½ dl  | Tai tarvittava määrä kädenlämpöistä vettä |
| 1 tl | Karkeaa merisuolaa  |
| 1. Siivilöi jauhot, suola ja sokeri kulhoon tai monitoimikoneeseen.
2. Lisää hiiva, 3 rkl öljyä, sitruunamehu ja vesi. Sekoita ainekset ensin veitsellä taikinaksi ja alusta taikina sitten jauhotetulla alustalla 5 minuuttia tai sekoita ainekset koneella tasaiseksi ja alusta taikina käyttämällä konetta vielä minuutin ajan, niin että taikina on löysää ja hieman tahmeaa.
3. Voitele Ø 23 cm:n kokoinen pyöreä vuoka kevyesti ja painele taikina varovasti vuokaan märillä käsillä. Pirskota hieman vettä pinnalle, jotta pinta pysyy pehmeänä. Peitä vuoka löyhästi muovikelmulla ja jätä nousemaan lämpimään paikkaan noin 30 minuutiksi tai kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi. Jos haluat korkean leivän, annan taikinan nousta hieman kauemmin.
4. Kuumenna sillä aikaa uuni +220°C-asteiseksi.
5. Kasta etusormi jauhoihin ja paina sormella leivän pintaan koloja. Pirskota pinnalle kevyesti vettä ja valuta päälle loput öljystä. Ripottele lopuksi merisuola. Paista leipää uunissa, kunnes se on väriltään vaaleanruskea ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta **(noin 30 minuuttia).** Pirskota leivän päälle vettä kaksi kertaa paistamisen aikana.
6. Siirrä leipä metalliritilälle, peitä se kostealla liinalla, joka pehmittää kuoren, ja jätä jäähtymään.
7. Lisänä maidotonta pestoa.
 |
| **GLUTEENITON** **myös maidoton ja pähkinätön****Valmista leipä ohjeen mukaan**, mutta korvaa vehnäjauhot gluteenittomilla valkoisilla jauhoilla ja lisää 1 rkl ksantaanikumia vaiheessa 1. Lisää vatkattu kananmuna ja käytä vettä 3 1/3 dl. Taikina on tahmeaa. Painele se vuokaan ja tasoita pinta märillä käsillä. Paista 40-45 minuuttia. |
| MUUNNELMIAValmista rosmariinisipulifoccacia ohjeen mukaan, mutta käytä suolan tilalla 1 tl valkosipulisuolaa. Upota 2 ohueksi viipaloitua sipulia kylmään veteen 15 minuutiksi, valuta ja levitä taikinan päälle. Ripottele pinnalle 2 tl pilkottua tuoretta rosmariinia ennen kuin valutat öljyn, ripottelet merisuolan ja paistat leivän.Voit maustaa leivän myös aurinkokuivatuilla tomaateilla, oliiveilla ja tuoreella basilikalla. Noudata ohjetta, mutta lisää taikinaan 2 rkl pilkottua tuoretta basilikaa. Kun panet taikinan takaisin vuokaan, pilko 4 öljyyn säilöttyä aurinkokuivattua tomaattia ja viipaloi 6 kivetöntä mustaa oliivia. Levitä ne leivän pinnalle, pirskota päälle vettä ja jatka kohdan 3 puolivälistä.  |