



Hunaja-focaccia

AINEKSET PELLILLISEEN

- 5 dl lämmintä vettä
- 1 tl suolaa
- 11 – 13 dl vehnä jauhoja
- 2 pkt (11 g) kuivahiivaa
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- tuoretta timjama

MAKUÖLJY

- 2 dl oliiviöljyä
- 3 valkosipulinkynttä
- 3 rkl pieniä kapriksia
- 2 tl kuivattua rosmariinia
- 1 tl mustapippuria
- 1 tl suolaa

Kiehauta vesi, lisää hunaja ja kaada vaivauskulhoon jäähtymään.

Sekoita sillä aikaa makuöljy; kuori ja siivuta valkosipuli öljyyn. Riivi rosmariinin lehdet mukaan. Valuta kaprikset, mausta mustapippurilla sekä suolalla ja sekoita makuöljy tekeytymään.

Kun hunajavesi on kädenlämpöistä, lisää hiiva. Anna hiivan aktivoitua vartin verran.

Vaivaa taikinaa lisäämällä jauhoja vähän kerrallaan. Kun taikina alkaa saada muotoa, lorauta makuöljystä 1/3 taikinaan ja vaivaa vielä vähän. Taikinan on jäätävä suhteellisen löysäksi. Anna taikinan nousta liinan alla 30 minuuttia.

Laita uunipellin päälle leivinpaperi, öljyä pinta ja laita uuni lämpenemään 210 asteeseen. Kaavi taikina pellille ja tasoita. Anna taikinan nousta pellillä vielä vartin verran. Painele sormilla leipään kuoppia. Valuta loput makuöljystä focaccian päälle ja paista hunaja-focaccia uunissa kypsäksi, noin 15 min.

Riivi tuoretta timjama focaccian päälle ja tarjoa lämpimänä.

Jokainen hunajapurkki on ainutlaatuinen tuotos, jossa maistuu sekä mehiläistarhaajan KÄSITYÖN JÄLKI että PAIKALLISET OLOSUHTEET.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI