

OPSKRIFT

Focaccia med Nutella®

Middel

4 Portioner

1 h 45 min.



INGREDIENSER

til 4 portioner

280 g hvedemel

6 g salt

32 ml olivenolie

8 gær

170 ml lunkent vand

60 g Nutella® (15 g/portion)

Groft salt efter præference



**For at forberede denne
lækre opskrift er 15g
Nutella per person nok til
at nyde!**

METODE

**1**

Opløs gæren i det lunkne vand. Tilsæt mel og salt, tilsæt derefter 15 ml olivenolie og gæren, der er opløst i vandet, og rør og ælt derefter sammen, til du har en blød, sej dej.

**2**

Brug en kagerulle, og rul dejen ud, til den har en tykkelse på ca. 1,5 cm. Dæk med et klæde, og lad dejen hæve i cirka en time.



3

Før brødet sættes i ovnen, stænkes overfladen med ekstra jomfruolivenolie og groft salt efter personlig smag. Bages i forvarmet ovn ved 220 °C i 20 minutter.



4

Når focacciabrødet er kølet af, skæres det i 8 stykker, og hvert stykke smøres med 7 g Nutella®.

Det perfekte partnerskab. Del opskriften med hashtagget #nutellarecipe

Man mener, at brud og brudgom ved bryllupper i middelalderen bød deres gæster focaccia som et symbol på deres taknemmelighed. Og der er ingen tvivl om, at lidt Nutella® på et stykke focaccia gør det endnu bedre! Prøv vores **opskrift på focaccia med Nutella®** i dag.