

Oppskrift

# Focaccia med Gilde Delikatesseskinke, stracciatella og pistasjpesto



1

Focaccia

Elt sammen hvetemel, tørrgjær, vann, olje og halvparten av saltet til en smidig deig. Dekk til bakebollen med plast og sett til heving i romtemperatur i 1–2 timer. Sett deigen kaldt til heving over natten. Ta ut deigen og la den temperere i romtemperatur ca. 1 time. Legg bakepapir i to langpanner, drypp raust med olivenolje og fordel deigen i langpanne. La heve til dobbelt størrelse. Drypp over resten av oljen og lag små groper med fingrene i deigen, dryss over resten av saltet. Forvarm stekeovnen til 220 °C og stek focaccia i ca. 20 minutter eller til gyllen og gjennomstekt.

## 2

### Grov pistasjpesto

Rist pistasjnøttene. Grovhakk pistasjnøttene i en blender eller food processor til ønsket tekstur. Ha i hvitløk og revet parmesan, og kjør til alt er grovt blandet. Tilsett olivenolje, salt, pepper og sitronsaft, kjør raskt sammen. Smak til med mer salt og pepper.

## 3

### Monter sandwich

Del focaccia i to, fordel straciatella på begge sider, drypp over litt olivenolje og dryss med salt. Legg på raust med skinke og legg på pistasjpesto. Legg sammen og server.

### Produkter i denne oppskriften

## Delikatesseskinke Skivet 500g Pk



## Ingredienser

Gilde Delikatesseskinke skivet	200 g
Straciatella eller burrata	200 g
Pistasjpesto	80 g
Olivenolje	20 g
Flaksalt	1 g
Focaccia	400 g
<b>Focaccia, 8-10 sandwicher</b>	
Hvetemel	1 kg
Tørrgjær	15 g
Vann	800 g
Flaksalt	15 g
Olivenolje	1,5 dl
<b>Grov pistasjpesto</b>	
Usaltede pistasjnøtter	100 g

## Focaccia, 8-10 sandwicher

### Grov pistasjpesto

Hvitløk, finhakket	2 g
Parmesan, revet	50 g
Olivenolje	1 dl
Salt	3 g
Sort pepper	1 g
Sitronsaft	1 ss