

Focaccia

25 g jäst
 3 dl ljummet vatten
 1 msk honung
 0,75 dl olivolja + 4 msk till
 utbakning
 1 tsk Havssalt Læsø
 6-7 dl vetemjöl

Rör ut jästen i vattnet och tillsätt honung, olja och salt. Arbeta in mjölet lite i taget till en ganska lös och seg deg. Låt jäsa ca 30 min. Baka ut till två ovala bröd på en plåt med bakplåtspapper, använd olja på händerna och bänken istället för mjöl. Låt jäsa ytterligare 10 min. Tryck ner fingrarna i degen och skapa små gropar. Håll på lite olivolja

och salt och toppa sedan med övrig topping. Grädda brödet på 220 °C (varmluft) 10-15 min.

Topping 1:
 150 g getost
 0,5 l bär t.ex. jordgubbar och blåbär
 1 kruka färsk basilika
 3 msk flytande honung
 Havssalt Læsø

Topping 2:
 6 st jordärtskockor
 4 st små fina rödlökar
 1,5 dl hasselnötter
 2 st vitlöksklyftor
 1 kruka färsk dragon
 1 tsk chiliflingor
 Havssalt Læsø