

Olivi-focaccia

2 dl	Valio maitoa
25 g	hiivaa
½ tl	suolaa
½ rkl	sokeria
n. 4 dl	vehnä jauhoja
50 g (n. 1 dl)	Valio mozzarella raastetta
½ dl	Valio Oivariini® juoksevaa (tai sulatettua voita)

Päälle

1 - 2 (150 g)	punasipulia
1 + 1 rkl	Valio Oivariini® juoksevaa (tai sulatettua voita)
ripaus	suolaa mustapippuria myllystä
1 dl	oliiveja
50 g (n. 1 dl)	Valio mozzarella raastetta



Sekoita kädenlämpöiseen maitoon hiiva, suola, sokeri juustoraaste.

Lisää jauhot vähitellen puuharukalla sekoittaen.

Lisää loppuvaiheessa Oivariini.

Kaada taikina leivinpaperille uunipellille.

Taputtele jauhotetulla kädellä n. 1 cm:n paksuiseksi soikioksi (n. 25 x 35 cm).

Peitä leivinliinalla ja kohota.

Kuullota ohueksi lohkotut punasipulit Oivariini-rasvassa paistinpannalla.

Mausta ripauksella suolaa ja mustapippuria.

Voitele kohonnut levy Oivariini-rasvalla.

Levitä sipulit ja puolitetut oliivit levyille.

Ripota pinnalle juustoraastetta.

Paista uunin keskiosassa 250 asteessa n. 12 min tai kunnes kypsä.

Tarjoa salaattien ja sosekeittojen kanssa

(7.11.2019 Anna-Maija Ylinen)