



# VAXHOLMS BED & BREAKFAST

A SMALL HOTEL AT OUR HOME

## FOCCACCIA

Till 1 långpanna

---

### INGREDIENSER

100 g jäst  
2 msk salt  
40 g flytande honung  
1 liter svalt vatten  
1200 g manitoba cream eller vanligt vetemjöl  
90 g olivolja till smeten  
1 dl olivolja + 1 dl vatten som mixas och ringlas över  
(eventuellt behövs inte allt, så håll lite åt gången.  
Flingsalt att strö över brödet

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Blanda alla ingredienser i en bunke och rör om tills det blivit en lös men jämn smet.
3. Lägg ett bakplåtspapper i botten av långpannan.
4. Häll ut smeten i långpannan. Tryck ut den med fuktig hand så att den blir jämnt fördelad.
5. Täck med plast och jäs till dubbel storlek ca 30-60 minuter.
6. Blöt fingrarna och tryck ner fingertopparna i brödet så att det blir gropar.
7. Ringla rikligt med olivolja-/vattenblandningen över brödet så att det rinner ner i groparna.  
Brödet ska täckas men inte dränkas.
8. Låt vila i ca 10 minuter.
9. Strö över flingsalt.
10. Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter. Brödet ska ha en fin hård skorpa, inte kladda när du tar ut det.  
Använd en ugnstermometer om du vill, brödet är perfekt när det har en innertemperatur på 98 grader.
11. Lyft upp brödet ur långpannan med hjälp av bakplåtspappret och låt svalna ordentligt på galler innan du skär upp det.

---

**VAXHOLMS BED & BREAKFAST** is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.