

Tomaattikeitto

2 rkl	voita tai öljyä
1-2	keltasipulia
2 rkl	tomaattisosea
1 tlk (500g)	tomaattimurskaa
8-9	viipaleita valkoista leipää
3	kaltattua tomaattia
1,2 l	kana- tai kasvislientä
3 dl	ruokakermaa
	suolaa, pippuria
200 g	mozzarellapalloja
½ dl	hienonnettua basilikaa

Kuori ja silppua sipulit. Kuullota sipuleita sekoitellen voi-öljyseoksessa. Lisää tomaattisose ja paseeratut sekä kaltatut tomaatit. Kuumenna kiehuvaan ja lisää kuorettomiksi leikatut, murennut leipäviipaleet sekä kanaliemi. Anna keiton hautua hiljalleen n. tunti.

Soseuta keitto sauvasekoittimella. Lisää kerma, mausta ja kuumenna keitto.

Annostele keitto lautasille, lisää muutama mozzarellapallo ja hienonnettu basilika.

Focaccia

3 ½ dl	vettä
1 rkl	sokeria
½ tl	suolaa
30 g	tuorehiivaa
9-10 dl	vehnä jauhoja
2 rkl	oliiviöljyä
pinnalle	
3rkl	oliiviöljyä
	tuoretta rosmariinia
1 ½ rkl	karkeaa suolaa

Valmista ensin taikinajuuri. Lisää kädenlämpöiseen veteen hiiva, sokeri sekä 3 dl vehnä jauhoja. Anna juuren seistä lämpimässä kunnes se alkaa kuplia (n. 15 min.) Lisää juureen suola ja alusta taikina vehnä jauhoilla pehmeäksi. Lisää lopuksi öljy. Kaaviloi taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Anna kohota.

Voitele kohonneen leivän pinta öljyllä ja ripottele päälle rosmariinia sekä karkeata suolaa. Paista 225 asteessa n. 15 min. kunnes pinta on kaniin ruskea.

Vinkki ! Saat focacciaan vaihtelua kun koristelet leivänpinnan oliiveilla, minitomaateilla tai fetajuustolla.