

# Punasipuli-oliivifocaccia

1 KPL

- 3 dl Valio maitoa
- 25 g hiivaa
- 1 tl suolaa
- 1/2 rkl sokeria
- 2 dl kaurahiutaleita
- n. 4 dl vehnäjauhoja
- 1/2 dl Valio juoksevaa Oivariinia

## Päälle

- 1–2 (150 g) punasipulia
- 1+1 rkl Valio juoksevaa Oivariinia  
ripaus suolaa  
mustapippuria myllystä
- 1 dl oliiveja
- 50 g Valio Forte juustoa  
(ripaus gourmetsuola-  
hiutaleita)

Sekoita kädenlämpöiseen maitoon hiiva, suola, sokeri ja kaurahiutaleet. Anna turvota 5 min. Lisää jauhot vähitellen puuhaarukalla sekoittaen. Lisää loppuvaiheessa Oivariini. Kaada taikina leivinpaperille uunipellille. Taputtele jauhotetulla kädellä n. 1 cm:n paksuiseksi soikioksi (n. 25 x 35 cm). Peitä leiviniinalla ja kohota.

Kuullota ohueksi lohkotut punasipulit Oivariinissa paistinpannalla. Mausta ripauksella suolaa ja mustapippuria. Voitele kohonnut levy Oivariinilla. Levitä sipulit ja puolitetut oliivit levyille. Leikkaa Forte juustosta pieniä lastuja perunankuorimisveitsellä leivän päälle. Ripota päälle halutessasi hie-man gourmetsuolahiualeita.

Paista uunin keskiosassa 200 asteessa n. 20 min tai kunnes kypsä. Tarjoa salaattien ja sosekeittojen kanssa.

## VINKKI

- Korvaa Valio Forte juusto 1 dl:lla Valio pastajuustoraastetta.

