

# Makea omenafocaccia



15 min. 174 kcal SteviaSweet Jauhe

## Valtismus

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi (kuivahiivaa käytettäessä 42 °C).  
Murena joukkoon hiiva, sekoita tasaiseksi.

Lisää kanamuna, suola, sokeri, [SteviaSweet Jauhe](#), kardemumma ja rypsiöljy. Alusta vehnä jauhot vähitellen taikinaan. Taikina saa jäädä löysäksi. Anna taikinan kohota liinan alla 30 minuuttia.

Laita uuni kuumenemaan 200 °C.

Leikkaa omenista kota irti omenaporalla. Leikkaa omenat ohuiksi viipaleiksi. Painele taikina uunivuokaan (24x30cm) ja voitele kananmunalla. Lisää omenaviipaleet. Ripottele hasselpähkinärouhe, kaneli ja [SteviaSweet Jauhe](#) pinnalle. Paista 200 °C uunin keskiasolla 20-25 minuuttia.

## Ainekset 2 annosta

2 1/2 dl	maitoa
25 g	tuorehiivaa tai
11 g	kanamuna
1	suolaa
3/4 tl	sokeria
1 tl	sokeria
1 dl	<a href="#">SteviaSweet Jauhe</a>
1 tl	kardemummaa
1/2 dl	rypsiöljyä
7 dl	vehnä jauhoja

## Voiteluun

	Kanamunaa
--	-----------

## Pinnalle

200 g	omenaa
2 rkl	hasselpähkinärouhetta
2 rkl	<a href="#">SteviaSweet Jauhe</a>
1 tl	kanelia

## Ravintoarvot per annos

174	kcal
733	kJ
5	g Proteiinia
25	g Hiilihydraatit
6	g Rasvaa