

Foccacia - italiensk brød

Dette trenger du til brødet:

Liten (form som er ca 30 x 20 cm)	Stor (dobbel av liten eller 2 stk)
½ pk tørrgjær (2 ts)	1 pk tørrgjær
1 ts sukker (liten)	1 ½ ts sukker
1 ts salt	2 ts salt
2 dl lunkent vann	4 dl lunkent
½ dl olivenolje	1 dl olivenolje
320 g hvetemel (litt over en ½ liter, 053 l)	640 g hvetemel

Dette kan du legge opp på brødet:

1 - 2 ss hakket frisk rosmarin	2 – 3 ss hakket frisk rosmarin
Hakket oliven	Hakket oliven
Små biter soltørket tomat*	Små biter soltørket tomat*
¼ dl olivenolje	½ dl olivenolje
Fingersalt (moderate mengder)	Fingersalt (moderate mengder)

Slik gjør du:

Bland alle de tørre ingrediensene til deigen i en bakebolle. Slå over vann og olje. Arbeid deigen godt i en kjøkkenmaskin eller for hånd. Dekk til bollen og la deigen heve til dobbel størrelse, ca 1 time. Legg deigen på et melet bakebord og kna den lett. Legg deigen i en form eller en langpanne dekket med bakepapir. Ta litt olivenolje på hendene og trykk deigen ut til en flat, ca 1 cm tykk deig. Dekk til med plastfolie e.l og la den heve i ca 20 min.

Nå skal du strø på hakket rosmarin m.m. Bruk først fingrene eller en butt pinne og stikk tett i tett med fordypninger i deigen. Drypp så olje over og gjerne pensle det hele. Dryss deretter hakket rosmarin, soltørket tomat i biter og hakket oliven over deigen, og trykk det litt ned i deigen. (* Soltørkede tomater kan erstattes av friske tomater (kun tomatkjøttet) i biter. Blandes med litt olje og finhakket hvitløk.) Tilslutt drysser du fingersaltet over.

Stek brødet ved 200 (210) grader i ca 25 minutter. Nesten nederst i ovnen. Det skal være ganske lyst. Avkjøl brødet på rist. Best når det er ferskt, men kan meget godt fryses.

Server det gjerne til suppe, salat eller som del av tapas-mat. Eller som kosemat til et glass rødvin eller en GT.

