Focacciabrød

SÆSON: Hele året

TIL: 1 klasse / 1 stor bradepande

TID: 1 t 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

6 dl vand

40 g gær

2 tsk salt

4 spsk olivenolie

600 g fint mel

200 g groft mel f.eks. grahams-, spelt– eller ølandshvedemel

Evt. smagsgiver

Friske uter f. eks. rosmarin, timian, persille

Krydderier f.eks. chili, oregano eller rosmarin

Pynt

2 spsk. olivenolie med f.eks. groft salt, frisk timian eller nigellafrø.

Prøv f.eks. også feta, soltørrede

SÅDAN GØR DU:

1. Kom vandet i en stor skål og opløs gæren heri.
2. Tilsæt salt, olivenolie og evt. smagsgiver.
3. Tilsæt mel og ælt dejen i 10 min.
4. Tag en dyb bradepande og læg bagepapir i.
5. Rul dejen ud i på bordet så den passer til bradepanden. Læg dejen i.
6. Lad dejen hæve 30 min. tildækket og et lunt sted.
7. Når dejen er færdighævet så tryk med fugtige fingre ned i dejen, så der laves fordybninger. Du skal lave rimelig dybe huller, men der må ikke være hul gennem dejen.
8. Pynt dejen: Fordel olivenolien over dejen og tilsæt de valgte krydderier eller andet pynt.
9. Bag brødet ved 225 grader varmluft, i ca. 30 min.

TIPS OG TRICKS

- Brødet bliver lækkert hvis det bages i en stor varm pizzaovn, masseovn eller på bål.
- Focacciabrødet er rigtig godt som sandwichbrød til madpakken eller som tilbehør til en god salat.