

Foccaciabrød

Med fare for å skryte så lager jeg et mean foccaciabrød. Og som så mange av mine favoritttoppskrifter, så er det superenkelt å lage. Dette brødet har to operasjoner. Begynn med selve deigen.



Til en liten langpanne bruker jeg

4 dl vann, bruk lunkent vann (37grader)

bland med

en halv eller hel pakke gjær avhengig av hvor god tid du har (både tørr og fersk gjær funker)

tilsett

en klunk olje

en ts salt

en ts sukker

8 dl hvetemel

Dette røres sammen i en bakebolle og settes til heving et lunt og trivelig sted.



Etter en stund skal deigen se sånn ut:



Da er det bare å smøre en liten

langpanne med en god klunk olje og tippe deigen oppi og dytte den ut (lurt med litt olje på hendene, deigen skal være litt klissete).



Sett ovnen på 230 grader. Neste operasjon er å lage basilikumoljen som brødet skal sauses inn i før du steker det. Da trenger du:



Mens brødet hever en halv time, moser du en håndfull basilikum, et par hvitløksfedd og ca 1 dl solsikkeolje med en stavmikser og pensle/fordel utover det ferdig hevede brødet mens du presser små hull i det med fingrene dine.



Strø havsalt over og stek i ovnen i ca 15-20 minutter. Brødet

er tynt, så følg med. Det skal ha en gyldenbrun farge og ha en hul lyd når du banker på det. Når du har tatt det ut av ovnen er det viktig at du raskt får heppet det over på en rist til avkjøling. Også spise da. Seff.

