# Klassisk foccacia med rosmarin og havsalt (trinn for trinn)

Mitt første skikkelige måltid som Frognerfrua, lagde jeg i går. Godt å være tilbake blant grytene, ikke minst for livsmotet mitt;) Menyen besto av fiskesuppe og foccaciabrød, en perfekt middag for en sliten gjeng. Jeg kjenner flere som tror at det er vanskelig å lage foccaciabrød og selv om alt er relativt har jeg lyst til å prøve å avkrefte dette ondsinnede ryktet. Nedenfor følger en slags trinn for trinn – beskrivelse som jeg håper kan kan hjelpe de trengende. Denne oppskriften gir et rundt, litt høyt brød. Hvis du vil ha en liten langpanne i stedet, foreslår jeg at du tar en titt her eller her.

**Klassisk foccacia, trinn for trinn:**

*3 dl lunkent vann*

*0,5 pakke fersk gjær (eller en halv pakke tørrgjær)*

*0,5 ts salt*

*0,5 ts sukker*

*6 dl siktet hvetemel*

*1 ss solsikkeolje*

Til toppen av brødet trenger du:

*ca 1 ss hakket rosmarin*

*ca 0,5 dl solsikkeolje*

*1 god ts maldonsalt*

Ha gjær, salt, sukker og vann i en bolle og la gjæren løse seg opp mens du rører litt. Tilsett olje og så mel. Rør til en løs deig.

Dekk bakebollen med plast og sett den til heving et lunt sted i ca 45  minutter. Da bør den ha hevet ca så mye:

Smør en rund springform godt inn med solsikkeolje og tipp deigen oppi.

Ta litt olje på fingrene og klapp deigen utover i formen.

La deigen heve under plast til dobbel størrelse i ca 30-45 minutter. Sett ovnen på 230 grader.

Ha solsikkeoljen jevnt utover den ferdig hevede deigen og lag hull i deigen med fingrene dine så oljen renner ned i hullene. Strø over flaksalt og rosmarin.

Stek brødet midt i ovnen i 20-25 minutter. Brødet er ferdig når det er gyldenbrunt og har en hul lyd når du banker på det. Løsne forsiktig brødet ut av springformen, slkær evt med en kniv hvis det har satt seg litt fast i bunnen. Avkjøl på rist.

Foccacia er absolutt ferskvare, men hvis du oppbevarer det i papirpose kan det spises med sprø skorpe også dagen derpå.