

# Foccaciabrød med hele oliven og havsalt

Jeg er glad i å bake, selvfølgelig er jeg det. Men jeg må innrømme at jeg har et gullebarn. Du trenger jo ikke akkurat nevne det for noen av de andre brødene, gjærbakst er så himla sensitiv, men foccaciabrødet er yndlingen min. Det krever lite tilsyn, er selvstendig og gir mye tilbake.



## **Foccacia 4 ever:**

*4 dl vann, (37grader) evt kaldt vann hvis brødet kan stå å heve en stund*

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

*2 ss olivenolje*

*1 ts salt*

*1 ts sukker*

*8 dl hvetemel*

*hele kalamataoliven uten stein*

*havsalt*

*ca 0,5 dl olivenolje til å ha på deigen, samt litt ekstra til å smøre langpannen med*

Bland ut gjæren i vann og salt + sukker, jeg bruker aldri kjøkkenmaskin til foccacia. Da jeg bakte dette brødet hadde jeg litt tight schedule fordi jeg hadde invitert til barseltreff kl 12, men måtte lever i bhg, samt gjøre noen ærend, først. Dermed satt jeg deigen med kaldt vann før jeg dro i barnehagen om morgenen (ca kl 08.00) og da var det ferdig forhevet til ca kl.11. Men lunkent vann gir kortere hevingstid. Ha i mel og olje og rør sammen, unødvendig å elte. La deigen (som for øvrig skal være litt klissete) heve under plast. Hevetid avhenger, som sagt, av mengde gjær og temperatur på vannet. Men deigen må heve minimum 30 minutter. Smør en langpanne med olje, vær raus. Tipp deigen over i langpannen og klapp den utover, den vil ikke fylle hele fomen. Hev i minimum 30 minutter under plast. Sett ovnen på 230 grader. Fordel olje utover deigen og lag små groper med fingrene dine så oljen trenger inn i brødet. Dytt hele oliven ned i deigen, så mange som du måtte ønske. Tror jeg brukte 15-20 stk. Strø over havsalt. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter. Når brødet er ferdig skal det ha en gyldenbrun skorpe og avgi en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist.





