

Foccacia med rosmarin, valnøtter og kalamataoliven

Det er sol, det er (fortsatt) mai og det er fredag med stor F. Foccaciafredag. Når det er sagt er i grunnen hvilken som helst dag dag en foccaciadag, men alt klinger liksom så fint med fredag. OG blir litt morsommere. Vil du ha tannlegefredag eller tannlegetirsdag? Vil du ha bot på en tirsdag eller fredag? Fredagsfølelse eller mandagsfølelse? Hva drikker kua? (Melk?! ...eller vent litt, det var visst noe annet).



Foccacia:

(Et brød i liten langpanne)

25 gram fersk gjær (evt en halv pakke tørrgjær)

4 dl fingervarmt vann

1 ss olivenolje

1 ts honning

1 ts salt

8 dl hvetemel

en håndfull valnøtter

en raus neve kalamataoliven

1-2 ss hakket rosmarin

1-2 dl olje

havsalt til å strø over brødet

1. Smuldre gjær i en bakebolle, ha i salt, honning, olje og vann. Rør ut gjæren.
2. Ha i melet og rør kjapt rundt til en løs deig.
3. Sett til heving mens du gjør noe trivelig.
4. Når brødet er hevet til dobbel størrelses smører du en liten langpanne rikelig med solsikkeolje. Tipp deigen oppi pannen og klapp den utover (ha litt olje på hendene).
5. La heve på nytt mens du setter ovnen på 230 grader. Ca 30 minutter burde holde.
6. Ringle olje over brødet og trykk hull i det med fingrene så oljen renner ned. Strø over, og dytt forsiktig ned, valnøtter som du knuser mellom fingrene, oliven of rosmarin.
7. Strø over litt havsalt.
8. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter. Følg med mot slutten. Brødet er ferdig når du får en hul lyd når du banker

på det.

9. Avkjøl på rist.

