Det aller beste foccaciabrødet – trinn-for-trinn

Jeg har lenge vært en selvutnevnt foccaciadronning, og minst like lenge har jeg levd med hemmeligheten om hvor UHYRE enkelt det er å bake et perfekt foccaciabrød. Den aller første oppskriften på foccacia her på bloggen, er også den beste, men dessverre ikke den mest leste. Derfor kommer den nå i en forhåpentlig forbedret utgave, med et beskjedent budskap om foccaciamisjon til folket: YOU CAN DO IT

Foccaciabrød med hvitløk – og basilikumsolje:

(nok til en liten langpanne)

4 dl vann, bruk lunkent vann (37grader)

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

1-2 ss olje

1 ts salt

1 ts sukker

8 dl hvetemel

ca 1 dl solsikkeolje til smøring av langpanne

havsalt til å strø over brødet, jeg bruker Maldon salt

Hvitløk – og basilikumolje:

ca 15 blader basilikum

2 fedd hvitløk

ca 1,5 dl solsikkeolje (jeg bruker ofte dette fordi jeg er redd olivenolje skal bli for heavy for barna, bruk det du vil eller har tilgjengelig)

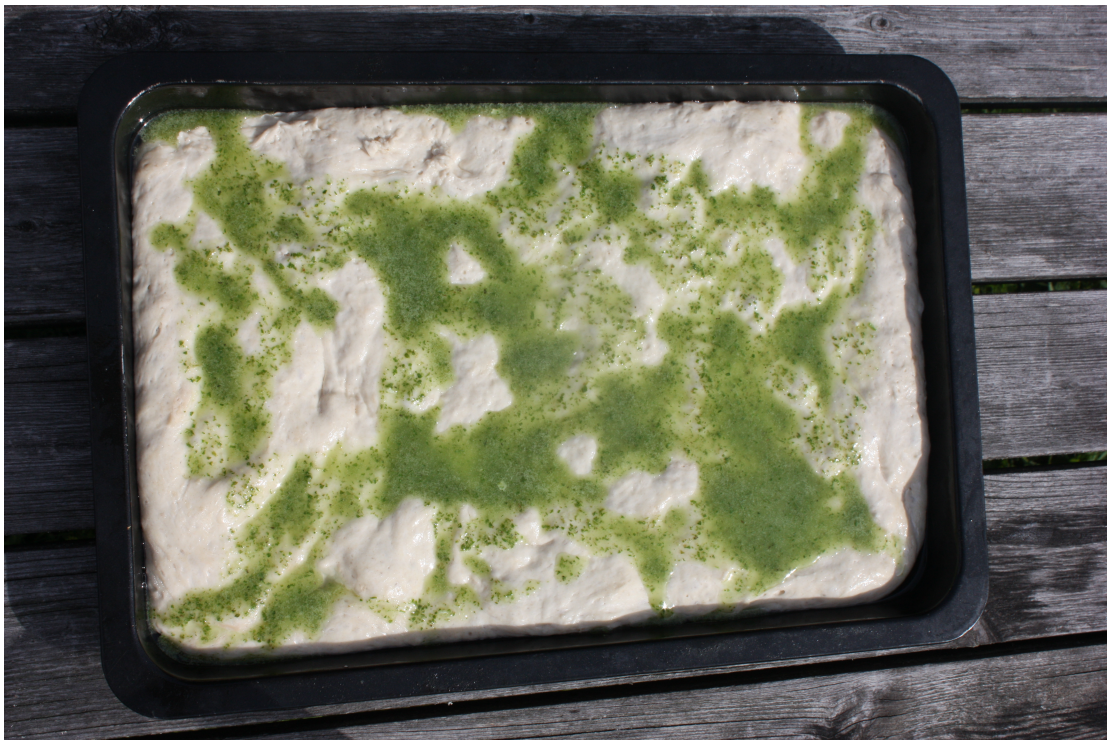
Hvis du bruker tørrgjær har du alt det tørre i en bolle før du tilsetter vannet og rører raskt rundt med en sleiv. Det er IKKE nødvendig å elte.

Når deigen er rørt sammen, setter du den til heving under en skarve plastpose. Jeg pleier å si at deigen skal heve til dobbel størrelse, men hvor lang tid dette tar avhenger av hvor mye gjær du har brukt, samt temperaturen på vannet. I mens kan du jo bruke tiden på noe hyggelig sammen med noen du liker godt:

Uansett. Etter ca 30-40 minutter hadde min deig hevet så mye (med en pakke tørrgjær):

Det neste steget nå er å smøre langpannen du skal bruke. Jeg pleier å dynke den med olje, men det hender fortsatt at brødet setter seg litt fast. I såfall tar jeg bare en stekespade og hjelper det løs. Når pannen er smurt, heller du bare den ferdig hevede deigen rett i formen og klapper den utover med hendene dine. (Kan være smart å ha litt olje på hendene først;).

Mens deigen etterhever en halvtimes tid, lager du basilikumoljen. Ha hvitløk, olje og basilikumblader i en stavmikserbolle og kjør til en glatt olje med stavmikser. Når deigen er hevet, ringler du over oljen og bruker fingrene til å stikke hull i deigen så oljen renner ned i gropene. Pass på å fordele olje så jevnt du kan, slik at hele brødet blir sauset inn i olje..



Når du har kommet så langt, strør du havsalt jevnt utover brødet. Det skal være litt overalt, men ikke så tett at det

blir for salt.

Brødet skal stekes midt i ovnen på 230 grader i ca 15-20 minutter, litt avhengig av størrelsen på langpannen din og stekeovnen du bruker. Brødet er ferdig når det har en gyldenbrun farge, er sprø i skorpen og har en hul lyd når du banker på det. Ta ut brødet og avkjøl det på rist.