

Luftig foccaciabrød med tre typer topping



Det er en hårfin balanse i livet mitt mellom å gjøre for mye og for lite. Med to små barn, full jobb og en mann som jobber mye er hverdagen så hektisk at jeg ofte ender i sofaen når barna er i seng. Behagelig? Ja. Morsomt? Nei. For at sofaen og jeg ikke skal ende som siamesiske tvillinger, må jeg av og til skynde meg å invitere noen på besøk før Herr Sofa overtaler meg til å la være. Så forleden ba jeg noen venninner på kveldsmat og prat. Menyen var relativt enkel: bra spekeskinke, en god ost, salat, aioli og dette deilige foccaciabrødet. Det var ikke mer som skulle til for å holde oss alle unna sofaen en hel kveld. Men så var det et sabla godt brød og da. ☐

Foccaciabrød for sofagriser:

Til deigen:

1,5 ts tørrgjær

*3 dl kaldt vann
1 ts flaksalt
1 ss olivenolje
6,5 dl hvetemel*

Fyll nr 1:

*1 rødløk, skåret i tynne strimler
0,5 ts tørket timian
1 ss olivenolje
3-4 ss balsamicoeddik*

Varm oljen i en stekepanne og fres løken med timian på middels varme til den mykner. Ha i eddikken og la koke inn. Avkjøl.

Fyll nr 2:

*ca 7 cherrytomater, delt i to
1-2 fedd hvitløk, finhakket
En neve basilikumblader, hakket
1 ss olivenolje
Pepper*

Bland alle ingrediensene og la stå å godgjøre seg.

Fyll nr 3:

*Litt chevre i biter
Brie i biter
Revet parmesan
Blader av en kvist rosmarin, hakket

Olivenolje og havsalt til å ha over*

Deigen lager du om morgenen. Bland alle ingredienser raskt sammen i en bakebolle og dekk den med plast. Sett bollen inn i kjøleskapet og la stå i minimum 8 timer.

En time før du vil ha brødet klart, tar du bollen ut av

kjøleskapet og tipper den i en form med bakepapir i bunn. (Min form er 25-25 cm). Sett ovnen på 225 grader. La den stå utildekket på benken i 30 minutter før du har på fyllet i tre striper. Jeg tok først løkfyllet, så tomatene i midten og til slutt dyttet jeg ned biter av ost i siste del av deigen og hadde over revet parmesan og rosmarin. Alt fyllet kan dyttes litt ned i deigen. Tilslutt ringlet jeg over olivenolje og strødde over havsalt. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter. Avkjøl på rist.

