

Fylt foccaciabrød med choritzo, pesto og cheddarost



Har dere lagt merke til at folk er så forbasket positive for tiden? Jeg tror det er alt solskinnet. Hvorfor er det ikke fler som utfordrer hverandre til å klage litt? Kan vi ikke dele det som er litt vanskelig også? For å ikke være fullstendig utdatert kommer herved en topp-ti-liste over hva jeg digger for tiden. Men jeg lover at jeg ganske snart skal være litt negativ også.. ☐

- syriner
- sjokolade før trening
- flyvende løvetannfrø
- bjerketrær som står som forvokste tenåringer med bustete sveis og lange, tynne bein
- lukten av nyklippet gress
- at fireåringen min bruker ordet “akkurat” i alle setninger
- elevene mine som hver og en er så sabla suverene og som har krøpet inn under huden min og opp til hjertet
- sommerdyne
- kaffen som drar meg opp av de tidlige morgeners dypeste daler
- troen på at mennesker og tilstander kan forandre seg (til det bedre)



Her kommer for øvrig oppskriften på et deilig foccaciabrød som passer perfekt som tilbehør til grillmaten. Hvis det bare kan slutte å regne. (Se der! Godt å være litt negativ;)

Deigen:

0,5 pk gjær

3,5 dl vann (lunkent)

ca 8,5 dl siktet spelt eller hvetemel

2 ts havsalt

3 ss olivenolje

Fyllet:

3-4 ss pesto

ca 10 skiver choritzopølse (eller feks pepperoni), strimlet

2-3 dl revet cheddarost eller annen god ost

1 rødløk, skivet og stekt noen minutter i litt olivenolje

Toppingen:

ca 4 ss olivenolje

1-2 ss finhakket rosmarin

ca 1 ts havsalt

Ha gjær og vann i en bakebolle og la stå i ca 5 minutter. Tilsett så olje og salt og nesten alt melet. Elt deigen i ca 5 minutter. Hvis deigen er veldig klissete tilsetter du 1 ss mel og elter litt til . Gjør dette til deigen kjennes myk og elastisk ut, du skal kunne håndtere den, men husk at litt klissete deig gir saftig brød! La deigen heve under plast ca 1 time. I mellomtiden kan du gjøre klart fyllet.

Ha så den ferdig hevede deigen på benken og del den i to. Finn frem en rund springform (23 cm) og dekk bunnen med bakepapir.

Smør så formen med olivenolje. Trykk ut (eller kjevle) den ene halvparten av deigen så den passer i bunnen av formen, eller trykk den ut rett i formen. Smør pesto på deigen og fordel løk, choritzo og ost utover. Kjevle ut resten av deigen og legg som et lokk over alt fyllet. La etterheve i ca 30 minutter (under plast). Sett ovnen på 220 grader. Når brødet er ferdig hevet, lager du forsiktig små groper med fingrene dine på toppen av hele brødet. Ringle over olje, så den får renne ned i hullene. Strø over salt og rosmarin. Stek brødet midt i ovnen i ca 30 minutter eller til brødet har en gylden og fin skorpe og får en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut av ovnen og sett hele formen på en rist. La stå noen minutter før du skjærer brødet forsiktig løs fra kanten av formen også tar du av ringen på springformen. Se så om du klarer å få vekk bunnen, så kan brødet avkjøles slik.

