

# Foccacia med grønne oliven og parmesan



*Det er høstferie hos Bollefrua. Vekk med matbokser og vekkeklokke, ikke mer mas takk! Finn frem bok og stearinlys, sett en brøddeig, ligg på sofaen, spill et spill med terninger, la regnet renne, glem regninger, glem avtaler og alt som kommer, ikke tenk på at det ikke er sommer eller at du skulle vært i syden, skru av mobilen, skru ned lyden, sov litt lenger, bestikk barna med iPad og saltstenger, dropp husarbeid, ring en venn, lat som om hverdagen aldri kommer igjen og igjen.*



Og ikke minst: spis godt brød! Med smør. Aller helst nystekt foccaciabrød med sprø, salt og oljete skorpe. Da er det ikke så nøye med alt det andre.

### **Foccaciakos:**

(Et mellomstort brød)

*25 g fersk gjær eller 0,5 pose tørrgjær*

*3 dl vann*

*3 ss olje fra olivene*

*0,5 ts salt*

*3 dl durumhvete*

*3 dl siktet hvetemel*

### **Topping:**

oliven fra en boks Queenoliven fra Ridderheim (1-2 dl grønne oliven)

urteoljen fra olivenboksen

revet parmesan

havsalt

Finn frem en bakebolle. Ha i gjær og vann og vent til gjæren løses litt opp. Ha i olje, salt og durumhvete (bruk vanlig hvete om du ikke har) og rør kraftig. Tilsett hvetemel og bland alt til en klissete deig som du dekker med plast. La heve ca 30 minutter. Finn frem et stekebrett med bakepapir. Tipp deigen på brettet og bre deigen til en rund leiv. Fordel oliven utover deigen og trykk de ned. La etterheve i 20-30 minutter, i mellomtiden setter du ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet dytter du olivene litt ned igjen. Ringle oljen fra olivene utover deigen og lag små groper med fingrene dine over hele brødet slik at oljen rennet ned i deigen. Strø over et tynt lag med revet parmesan og avslutt med et lite dryss havsalt. Stek brødet midt i ovnen i ca 15 minutter eller til det er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. Kos deg.

