

**Grovt foccaciabrød med  
karamellisert rødløk, oliven  
og chevre**



En av dere fantastiske lesere ønsket seg oppskrift på grov foccacia. Og selvfølgelig må Bollefrua kunne by på det! Jeg hadde faktisk litt smått med mel (*What? Hvordan kan en deighvisker tillate seg slikt?*) , så jeg bakte er lite brød i dag. Men hvis du skal bake til flere, dobler du jo bare oppskriften.

### **Et lite brød med mye smak:**

#### **Deigen:**

*1,5 dl siktet speltmel (bruk hvete hvis du har)*

*1,5 dl grov sammalt speltmel (erstatt evt med grov hvete)*

*1,5 dl lunkent vann*

*1 ts olivenolje*

*0,25 ts salt*

*0,5 pk gjær*

#### **Topping:**

*0,5 rødløk, i tynne skiver*

*1 ts sukker*

*7 kalamataoliven uten sten, delt i to*

*ca 5 skiver rund chevre, delt i fire*

*litt maldonsalt*

*olivenolje*

Ha vann og gjær i en bolle og rør litt så gjæren løser seg opp. Tilsett mel, salt og olje og rør raskt sammen så alt blir blandet til en klissete deig. Dekk bollen med plast og la stå ca en time. I mellomtiden har du løk og 1 ss olje i en stekepanne. Stek på middels varme til løken får litt farge. Skru ned varmen og surr på lav varme i ca 20-30 minutter. Etter ca 10 minutter av steketiden, strør du over sukkeret og rører rundt. Når løken er ferdig setter du pannen til side til avkjøling.

Etter at brødet er ferdig hevet, setter du ovnen på 200 grader. Pensle godt med olje på et stekebrett og bruk en

slikkepott til å få all deigen ut av bollen og over på brettet. Ta litt olje på fingrene og dra deigen utover til en tynn, rund leiv. La stå å etterheve i ca 20-30 minutter. Ringle så over litt god olivenolje og bruk fingrene til å dytte rødløken, oliven og chevre ned i deigen. Strø over et tynt lag med maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. Kos deg med lunt, smakfullt og ganske sunt foccaciabrød.

Tips! Bruk hva slags topping du vil til dette brødet.



