

Foccacia med oliven, soltørket tomat og rødløk.

Det er søndag og vi har vært i svært hyggelig og vellykket barnedåp. Fiiiiine nevøen min ble feiret i det lange og i det breie og nå er jeg mett og belåten. Ta en titt på kakene så skjønner du greia:



Mine bidrag til måltidet var to foccaciabrød, [bacondadler](#) og marinerte champignon. Jeg har skrevet om [foccacia](#) før på bloggen, men i dag lagde jeg også en annen variant. Og den ble skikkelig frekk.

Frekt foccaciabrød:

25 gram fersk gjær (evt en halv pakke tørrgjær)

5 dl fingervarmt vann

1 ss olivenolje

1 ts honning

1 ts salt

10 dl hvetemel

5 soltørkede tomater

12-15 kalamataoliven (brune), stenen fjernet

en halv rødløk, skåret i tynne "halvmåner"

havsalt til å strø over brødet

Basilikumolje:

en håndfull basilikumblader

litt mindre enn en dl solsikkeolje

2 fedd hvitløk



1. Smuldre gjær i en bakebolle, ha i salt, honning, olje og vann. Rør ut gjæren.



To deiger i dag..

2. Ha i melet og rør kjapt rundt til en løs deig.
3. Sett til heving mens du hakker soltørket tomat og oliven, skjærer rødløk og lager basilikumolje.
4. Basilikumolje lager du ved å mikse basilikum, olje og hvitløk med en stavmikser.
5. Når brødet er hevet til dobbel størrelse, ca en time, blander du inn soltørket tomat og oliven. Smør en stor langpanne med rikelig solsikkeolje og klapp deigen utover så du får en stort, rundt brød.
6. La heve på nytt mens du setter ovnen på 230 grader. Ca 30 minutter burde holde.

7. Fordel så basilikumolje utover deigen med en pensel og dytt rødløken forsiktig ned i deigen. Lag også noen hull med fingrene.

8. Strø over litt havsalt.



9. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter. Følg med mot slutten. Brødet er ferdig når du får en hul lyd når du banker på det.

10. Avkjøl på rist.







Herr Bolle med lånt dåpsbarn. <3

Foccaciabrød

Med fare for å skryte så lager jeg et mean foccaciabrød. Og som så mange av mine favorittoppskrifter, så er det superenkelt å lage. Dette brødet har to operasjoner. Begynn med selve deigen.



Til en liten langpanne bruker jeg

4 dl vann, bruk lunkent vann (37grader)

bland med

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

tilsett

en klunk olje

en ts salt

en ts sukker

8 dl hvetemel

Dette røres sammen i en bakebolle og settes til heving et lunt
og trivelig sted.



Etter en stund skal deigen se sånn ut:



Da er det bare å smøre en liten langpanne med en god klunk olje og tippe deigen oppi og dytte den ut (lurt med litt olje på hendene, deigen skal være litt klissete).



Sett ovnen på 230 grader. Neste operasjon er å lage basilikumoljen som brødet skal sauses inn i før du steker det. Da trenger du:



Mens brødet hever en halv time, moser du en håndfull basilikum, et par hvitløksfedd og ca 1 dl solsikkeolje med en

stavmikser og pensle/fordel utover det ferdig hevede brødet mens du presser små hull i det med fingrene dine.



Strø havsalt over og stek i ovnen i ca 15-20 minutter. Brødet er tynt, så følg med. Det skal ha en gyldenbrun farge og ha en hul lyd når du banker på det. Når du har tatt det ut av ovnen er det viktig at du raskt får heppet det over på en rist til avkjøling. Også spise da. Seff.

