

Foccacia med oliven, soltørket tomat og rødløk.

Det er søndag og vi har vært i svært hyggelig og vellykket barnedåp. Fiiiine 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