

Supergodt foccaciabrød på under en time!



Noen ganger trenger man en opptur. Følelsen av å få til noe, å lykkes, kanskje til og med være best? Det er liksom så mye man IKKE lykkes med: være tynn nok, rask nok, flink nok, snill nok, orke alt, tåle alt, ikke bra nok mamma (dustemamma, feigemamma), –Vi trenger alle å vinne av og til.

Dette foccaciabrødet er så HIMLA godt og enkelt. Selv den mest famlende og uerfarne baker, burde få en kraftig mestringsfølelse etter å ha prøvd seg på dette. Og fordi det går så raskt, kan selv den mest stressede og frustrerte (fulltidsjobbende) mor eller far triumferende smelle et nystekt brød på middagsbordet etter en knapp time. Grunnen til at det er at du sveiver sammen deigen kvelden før eller om morgenen før du går på jobb og setter den til heving i kjøleskapet. Smart? Vinnere er smarte. ☐



Foccacia (everybody needs a win sometime):

(Gir et lite brød, nok til 4-5)

1,5 ts tørrgjær

3 dl kaldt vann

1 ts flaksalt

1 ss olivenolje

6,5 dl hvetemel

Frisk rosmarin, hakket

cherrytomater, delt i to

olivenolje, ca 1 dl

1-2 ts flaksalt

Finn frem en bolle. Ha i mel, første mengde salt og tørrgjær. Hell over vann og olje og rør til en løs og klissete deig. Ikke noe elting nødvendig, kun så alt er blandet. Dekk med plast og sett i kjøleskapet i minimum 8 timer. En time før du vil ha brødet klart, tar du bollen ut av kjøleskapet og tipper den i en form med bakepapir i bunn. (Min form er 25-25 cm). Sett ovnen på 225 grader. La den stå utildekket på benken i 30 minutter, i mellomtiden finner du frem tomater, rosmarin, olje og salt. (Varier med topping du digger, for inspirasjon se [her](#)). Etter 28 minutter ringler du over plenty med olje og prikker deigen med fingrene så oljen får små hull å renne ned i, stikker de halve tomatene ned i deigen med snittsiden opp og strør over urter og salt. Stek mitt i ovnen i ca 25 minutter, til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist.



Utgangspunktet for oppskriften fant jeg i månedens Maison mat og vin.