Minifoccacia – den perfekte sandwich!

Det er søndag, det er februar, det er morsdag. Det er ikke så viktig for meg å feire denne dagen, jeg vil heller bli gjort stas på jevnlig hele året. Å være mamma er tross alt en helårsaktivitet! Men jeg bestemte meg likevel for å lage (og spise) min store dille og favoritt for tiden: minifoccacia! Tynt og passe sprøtt, nybakt brød med fantastisk smak av hvitløk, basilikum og havsalt. Proppfull av digg pålegg.. JA! Come to mama!

Yummy mummy yummy sandwich:

(seks små foccaciabrød)

Til deigen:

1,5 ts tørrgjær
3 dl kaldt vann
1 ts flaksalt
1 ss olivenolje
6,5 dl hvetemel

Basilikumolje:

10 blader basilikum

ca 1 dl olivenolje eller solsikkeolje

1 stort fedd hvitløk eller to små, grovt hakket

Topping:

havsalt

cherrytomater

Kvelden (eller åtte timer før) før du skal bake rører du sammen alle ingrediensene til deigen. Du trenger ikke elte, men alt må være blandet. Dekk bollen med plast og sett den i kjøleskapet. Neste dag setter du deigen i romtemperatur i minimum 30 minutter, jeg lot min stå en time denne gangen. Finn frem et rent stekebrett og ha et raust lag med olje i bunnen. Ha også godt med olje på hendene dine før du tar deigen over på benken. Samle den til et avlangt emne og del i seks like store deler. Rull til runde leiver og press de litt ned på stekebrettet. De skal være litt flatere enn vanlig rundstykker. Sett til etterheving i ca 30-40 minutter. I mellomtiden lager du basilikumolje (ha alle ingrediensene i en stavmikserbolle og kjør jevn med en stavmikser) og skjærer tomater i skiver.
Når emnene er ferdig hevet har du litt olje på hånden før du lager groper i deigen med fingrene (slik at all oljen kan renne ned i foccaciaen). Fordel/pensle så basilikumoljen over og lag litt flere groper ved behov. Press evt tomater godt ned

i deigen. Strø tilslutt et tynt lag med havsalt over. Stek minifoccaciaene midt i ovnen i ca 18 minutter. De er ferdige når de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Ta av stekebrettet og avkjøl på rist. Fyll de med hva du liker best. Min lagde jeg med smøreost, skinke, agurk, vårløk, paprika og høvlet parmesanost.

Spis!