

Sjokoladefoccacia



Egentlig har jeg bakeforbud. Selvpålagt riktignok, men like fullt. Og aller mest forbudt er gjærbakst. Hvorfor det, spør du kanskje deg selv? Vel, til opplysning er ikke gjærbakst spesielt forenelig med en nyfødt i hus. Det fikk jeg smertelig erfare da jeg i et anfall av hormonelt overmott satte i gang med kanelstang med hjemmelaget vaniljekrem OG fiskegrateng fra bunnen da Iben var hele 7 dager. Det endte med at jeg sto og gråt over deigen uten å skjønne hvorfor jeg var så sliten. Koko!! Men i helgen forsøkte jeg meg på dette søte foccaciabrødet med mørke sjokoladebiter og det viste seg at det er helt forenelig med et spedbarn (og to storebrødre). Og godt var det og! ☐

Til ett brød trenger du:

10 g fersk gjær eller 1/2 pose tørrgjær

30 g sukker

1,5 dl lunkent vann

50 g mørk sjokolade, grovhakket (jeg brukte 70%)

250 g siktet hvetemel

1 ts havsalt

god olivenolje

havsalt

Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Ha sukker, gjær og vann i en eltebolle og rør til gjæren er oppløst. Ha i mel og 1 ts havsalt og elt i ca 5 minutter til du har en smidig deig. Elt til slutt inn sjokoladebitene. Form en rund leiv (som en gigantisk hvetebolle), pass på at sjokoladebitene ikke stikker ut. Ha litt olivenolje på bakepapiret og legg den nå runde deigen oppå. Pensle et tynt lag med olje på deigen og dekk med plast. La heve i ca 2 timer eller nesten til dobbel størrelse. Sett ovnen på 200 grader. Ta av plasten og bruk fingrene dine til å lage små hull i brødet. Ringle over litt olivenolje og strø over litt havsalt om du liker kombinasjonen søtt/salt (kan altså sløyfes). Stek midt i ovnen i 20-30 minutter (litt avhengig av høyden/bredden på brødet) til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. (Følg med så det ikke brenner seg). Avkjøl på rist. Nytes med en kopp deilig kaffe eller te. Dette smaker best samme dag som du baker det, men jeg ristet det dagen der på og spiste det med litt smør. Nydelig!

