

Focaccia Brød



16 stykker pr. brød

Ingredienser

- 2 spsk olivenolie
- 550 g hvedemel
- 2 tsk groft salt
- 25 g gær
- 4 dl vand (lillefingervarmt)

Fyld

- 50 g smør - stueterempereret
- 3 små fed hvidløg
- 2 spsk friske krydderurter, fx rosmarin, timian og oregano eller 1 tsk tørrede urter

Pensling

- vand

Fremgangsmåde

Kom olivenolie, mel, salt og gær delt i mindre stykker i køkkenmaskinens skål eller i et dejfad. Tilsæt vandet. Ælt dejen i maskinen i ca. 5 min. eller i hånden i ca. 10 min. Lad dejen hæve tildækket ved stueteremperatur i ca. 40 min.

Hak hvidløgsfedene fint og rør disse sammen med krydderurterne i smørret. Kom den hævede dej i en oliestemt bradepande. Bred dejen ud med melede hænder. Lav små huller i dejen og fordel kryddersmørret i disse. Lad dejen efterhæve ca. 20 minutter.

Pensl med lidt koldt vand og drys saltet ud over dejen. Bag midt i ovnen.

Tips

I stedet for kryddersmør kan der trykkes sorte oliven i dejen, strø 2 skivede, smørstegte rødløg og 100 g smuldret Apetina over dejen, inden focacciaen bages.

Bagetid

Ca. 25 min. ved 225°.