

Focciacibrød uden surdej

Opskrift til 12 stykker

Samlet tid

2 dage (koldhævet)

Ingredienser

- 20 g gær
- 5 dl vand
- 350-400 g hvedemel
- 250 g tipo nul hvedemel
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 1/2 dl olivenolie til dejen + 1/2 mere til toppen
- evt. 100 g fetaost eller salatost (jeg bruger puck ost) til din dej
- godt med flagesalt til toppen + frisk rosmarin og oliven

Sådan gør du

1. Opløs gær i vandet og tilsæt mel. Rør det godt sammen. Kom så salt, olie og sukker ved og ælt yderligt små 10 minutter til dejen slipper skålens kanter. Ælt først ved lav omdrejning og skru så op, så det får fuld smæk til sidst.
2. Hvis du ønsker fetaost i din dej, kan du smuldre det i når dejen er rørt på maskinen, og lige vende det forsigtigt rundt.
3. Kom en opklippet frysepose eller et stykke film over skålen og stil den på køl til næste dag. Den hæver den del, så sørg for at der er plads til dette i skålen.
4. Næste dag tages dejen ud af køleskabet
5. Kom lidt af olien i bunden af et fad, kom så dejen her i - glat ud og hæld det sidste olie over også.
6. Lad dejen stå i formen og hæve i en times tid. Tænd imens ovnen på 200 grader varmluft.
7. Når dejen er hævet godt op, trykkes den med fingrene, så der kommer lidt luftbobler.
8. Pynt med det du ønsker, f.eks. rosmarin og oliven og drys også lidt salt.
9. Bag brødet i 35-45 minutter til det er gyldent og smukt. Hvis du kan få brødet ud af den helt varme form, så lad det køle af på en rist. Ellers lad det bare blive lidt mindre varm først i formen.