

## Foccaciabrød - "Godt brød"

Skrevet av Mariann S

torsdag 20. november 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:27

---

8 dl vann  
50 g gjær  
3+1 ss olivenolje  
1 ts salt  
1 ts sukker  
ca 17 dl hvetemel

Løs gjæren opp i lunkent vann, tørrgjær tilsettes sammen med hvetemelet. Tilsett 3 ss olje, salt og sukker. Elt inn hvetemel. Deigen skal ha en "tykk grøtaktig" konsistens. Tilsett den siste ss med olje helt mot slutten slik at den smører seg rundt deigen. Dekk bollen med plastfilm og sett til heving ca 30 min. Hell deigen over i en smurt eller bakepapirkledd liten langpanne. Klapp deigen til den dekker formen. La deigen etterheve under plast 30-40 min.

Hell litt olivenolje over det ferdighevede brødet. Stikk hull i brødet med fingertuppen og dryss over grovt salt og eventuelt rosmarin. Også soltørka tomater og svart oliven kan puttes nedi hulla. Stek på nederste rille i varm stekeovn ved 200 grader i 20 - 30 min.

Avkjøl på rist.

Brødet skjæres opp i passe stykker og nytes - til all slags mat

[Tråden](#)