

Sådan laver du saftigt og luftigt Focaccia brød

6-7 minutes

Vil du lave et saftigt, luftigt brød til sommer bordet, så prøv dette foccacia brød.

Med [Anoskeli Økologisk Extra Jomfruolivenolie](#) og salt, rosmarin og [græske bjergkrydderier fra Kreta](#),



Det er vigtigt at bruge en [god olivenolie](#) som ikke smager olieret eller fedtet. Tag en skefuld af olivenolien fra Anoskeli og du opdager fornemmelsen af olie forsvinder hurtigt, og man står tilbage med frisk og rar følelse i munden.

Den gode olivenolie skal ikke have meget kraftig duft eller smag, blot give en let frisk oplevelse af skov og græs, fyr og gran.



Gode olivenolier er kold og friskpresset kort tid efter høst fra oliventræet, og har dermed højt sundt indhold af antioxidanter så vil du få et lille krads i halsen, måske lyst til et lille host hvilket er et kvalitetstegn på friskhed og sundhed. I olivenkredse og til smagnings konkurrencer taler man om olier med 1, 2 eller endda 3 host, som tegn på sundhed og friskhed.

[Olivenolierne fra Anoskeli](#) har vundet flere internationale priser, senest i juni 2020 hvor den fik Prestige Gold Award til Mediterranean International Olive Oil Competition afholdt i Israel.



Her får du opskriften på et brød som passer som tilbehør til grill mad, et luftigt og saftigt alternativ til flute.

Dagene derpå er brødet lækkert på grillen, som bund for skønne bruschetta, med hvidløg, [god olivenolie](#), salt og friske tomater.

Ingredienser

- 450 g alm hvedemel og 450 g tipo 00 pizza mel, erstat erstat evt med halvdelen speltmel.
- 700 ml koldt vand
- 25 g salt
- 25 ml [god olivenolie](#)
- 200 g frisk surdej

Inden bagning skal du dryppe olivenolie, salt og krydderier for eksempel rosmarin, timian, eller bjergkrydderier fra Kreta.

Sådan gør du:

Bland mel og vand

- Bland mel og vand. Det er vigtigt intet mel efterlades tørt. Brug dine hænder eller en god røremaskine.
- Lad dejen stå i nogle timer på køkkenbordet, tildækket fx i skål med husholdingsfilm. Dette forstærker dejens strækkeevne og er vigtigt for at få skønne luftige brød med luftbobler.

Tilsæt surdej

- Tilføj din friske surdej til blandingen af mel og vand.





- Ælt eller rør din dej stærk, rør det hele godt sammen, gerne med hænderne, eller brug en god røremaskine.
- Lad dejblandingen stå 30 minutter, tildækket i skål med husholdningsfilm så dejen beholder sin fugtighed.
- Rør dejen sammen 5-10 minutter på maskine, eller så lang tid det er nødvendigt for at du kan mærke dejen kan strækkes uden at revne.
- Vigtigt at blive ved med at ælte og røre til dejen er strækbar. Lad gerne en god røremaskine gøre arbejdet for dig, og vælg En nogenlunde lav hastighed som kaster dejen rundt, ligesom det slasker på siden af skålen. Som var det dine hænder der træk og æltede. Disse gentagne stræk af dejen gør dejen stærk og øger dejens evne til at skabe luftige bobler, som gør det færdige brød let og luftigt.

Tilsæt salt og olivenolie

- Tilsæt salt og [god olivenolie](#), når dejen har opnået nok styrke til at du kan strække dejen tynd næsten gennemsigtig, uden den revner.
- Rør salt og olivenolie i, ved lav hastighed, til dejen er samlet om dejkrogen. Det tager typisk et par minutter.
- Flyt dejen fra røremaskine til en oliesmurt beholder, og lad det stå tildækket ved stuetemperatur i 30 minutter.



Sæt dejen til hævnings natten over

- Tilfør din dej mere styrke og strækkeevne ved gentagne gange at folde dejen ind under sig selv, i selve formen. Gentag disse stræk og fold af dejen med 30 minutters mellemrum, ialt ca 2-3-4 gange, hvad du halvtid til og hvad der føles nødvendigt for din dej. Denne del kan forkortes eller helt skippes, men er med til at øge højde og lethed i dit brød.
- Sæt herefter dejen til langtidshævning i køleskab, typisk natten over til næste morgen.



Læg dejen i formen

- Smør en bradepande med god olivenolie, evt. på et stykke bagepapir så det færdige brød nemmere slipper efter bagning
- Tag dejen fra køl, og hæld den forsigtigt ud på det oliesmurte fad, træk let så næsten hele bradepanden er dækket. Prik kun let i dejen, da de sidste prik kommer senere.
- Lad dejen stå i formen ved stuetemperatur, ca 45 min inden bagning.



Drys med salt og krydderier

- Opvarm ovnen til 250 C et kvarter før du skal bage. Så oven er god varm.
- Hæld god olivenolie over din dej, og prik dejen med fingrene så olien samles i små søer.
- Drys med groft salt, for eksempel flagesalt.



- Drys med rosmarin, timian eller bjergkrydderier, efter din smag.

Bag din focaccia i oven - 30 minutter

- Sæt oven til 230 C varmluft, og anbring bradepanden i midten af oven, og bag 15 minutter, uden tilsætning af damp eller vand.
- Bag videre i yderligere 15 minutter, ved 200 C. Det kan være en god ide at vende pladen så du får ensartet bagning da ovne typisk ikke har helt ensartet varme overalt i ovnen.



Afkøling - pensling med olivenolie

- Efter bagning, tag brødet ud af ovnen, og med det samme hældes eller pensles forsigtigt med [god olivenolie](#), mens brødet er varmt. Pas på fingerne.
- Lad brødet hvile ude af formen, sæt det for eksempel på kanten af bradepanden hvis du ikke har en rist.



Værsgo, du har nu et skønt luftigt og saftigt focaccia, som kan nydes til grill mad, eller som snack. Når brødet er tørt kan det bruges som bund på lækre brochetaer.

Her kan du se video af hvordan der kan pensles lige når brødet kommer fra ovnen:

Og her kan du se hvordan man kan teste om dejen kan strækkes,

ved at lade den hænge i køkkenbordet mens du trækker den tynd, så langt du kan uden den revner:

Skriv i kommentarerne og del meget gerne denne blot post med din familie og venner. God fornøjelse og velbekomme.

Mange varme sommer hilsener fra

Jesper