Focaccia bröd

Jonny · 2024-09-29

Förberedelsetid

3,5 timar

Svårt

lätt lagat

Portioner

1 bröd

Description

Gå loss i det kreativa och dekorera det här fluffiga och oemotståndligt goda brödet med det du gillar. Låt en paprikaring och körsbärstomater bli grunden till vackra blommor och lite Rosmarin

Ingredienser

- **25** g jäst
- **500** g vatten, kallt
- **600** g vetemjöl
- **2** tsk salt
- **0.5** dl olivolja, till degen
- **0.5** dl olivolja, till formen
- --- Förslag på dekoration ---
- **1** röd paprika
- **1** grön paprika
- blå vallmofrön (kan uteslutas)
- **2** dl oliver, urkärnade
- färska örter som Rosmarin
- **8** körsbärstomater, i olika färger
- olivolja
- flingsalt

Instruktioner

1. Smula jästen i en bunke och rör ut med vattnet. Häll i vetemjölet, salt och olivolja. Arbeta degen med hjälp av en köksassistent i ca 8 minuter. Degen kommer vara riktigt lös.
2. Plasta degbunken med plastfolie och låt jäsa 1 timme i rumstemperatur.
3. Häll i degen i en inoljad form som är ca 25x30 cm. Olja in händerna och vik degen från kant till kant, så det blir en spänd deg.
4. Plasta över formen och låt jäsa i 2 timmar.
5. Sätt ugnen på 220 grader varmluft.
6. Ta av plasten och Ringla på olivolja dekorera i valfritt mönster ovanpå focaccian. Avsluta med att ringla över olivolja och strö över flingsalt.
7. Baka näst längst ner i ugnen i ca 25 minuter.