

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

4 port

Övrigt, Lättlagat, Fest, Bakning

KNÅDFRITT FOCACCIABRÖD

Ingredienser

25 g jäst
3 dl vatten *(37 grader)*
1 tsk salt
6,5 dl vetemjöl
4 msk olivolja
(1 till deg, resten senare)

Garnera med

cocktailtomater
oliver, svarta
rosmarin *(om man vill)*
flingsalt

Gör så här

Lös upp jästen i vattnet, tillsätt salt, mjöl och en tsk olivolja.
Bearbeta degen med degkrokarna i elvispen eller i maskin ca 4 minuter.
Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Smörj en ugnsform (en ganska stor) med generöst med olivolja.
Putta ner degen i bunken och häll (den är ganska lös) över den i formen.
Platta ut den och låt jäsa igen i 30 min.
Tryck ner tomater, oliver och rosmarin (eller annat ni tycker är gott) och ringla resten av oljan över degen. Strössla över lite flingsalt och fortsätt jäsa i 10 min.
Grädda i 225 grader i 20 min. Låt brödet kallna på galler utan bakduk.