

Nettbakerens focacciabrød

I dag baker jeg deilige focacciabrød – med mengder av krydder, hvitløkbåter, fetaost og masse oliven. *Nettbakerens hjemmebakst*. Ha god tid når du baker disse – de blir best om deigen får ligge lenge før du ruller til brød. Dette er en av mine favoritter og del dem gjerne videre.



Disse er bakt med ekte kjærighet og med lang heve tid og med masse godt. Jeg bare **ELSKER** disse.

Nettbakerens focacciabrød: (6 små og et stort brød)

- 1000 gram hvetemel
- 500 gram vann (minst 37 grader)
- 200 gram solsikkeolje og olivenolje til pensling
- 50 gram fersk gjær
- 10 gram salt
- Oliven, fetaost, hvitløkbåter, fingersalt og krydderier (feks oregano)

Jeg bruker fersk gjær når jeg baker, elsker å jobbe med et levende produkt. Bruk godt varmt vann, minst 37 grader og ha alle råvarene sammen i bakebollen.



Elt deigen til en smidig og glatt deig. anbefaler minst 12 minutter elting. Nå bør det ligge og kose seg i en time. Pakk den godt inn.



Del opp deigen i 6 mindre emner av 120 gram, press flate og på

med egentlig alt du vil. **Hva liker du?**



Jeg laget 6 mindre focaccia på 120 gram, de må heve i minst 30 minutter så de blir store og luftige.



Og av resten laget jeg et stort focacciabrød. Hev godt. Dette steikes i ca 30 grader på 180 grader. Da blir det så **saftig**.



Jeg setter de mindre brødene inn på 250 grader – skrur ned på 220 grader og steiker de i 18 minutter til gyllen brune.



Av resten av deigen lager jeg et stort focacciabrød, oliven med tomat gir en fantastisk smak.



Disse må også heve i ca 30 minutter, eller til dobbel størrelse.



Del den opp i mindre biter, disse er perfekt å nyte akkurat slik de er, eller til suppe eller hva med påsmurte focaccia med skinke og salat. Det er bare så utrolig godt.



Steiketider er alltid ca, du må lære din ovn å kjenne. Samme med hevetider, det kommer helt an på hvor varmt det er der du hever de. Jeg anbefaler du fyller vasken med varmt vann og hever over den. Da blir de utrolig luftige og hever seg store og fluffy. **Prøv.**

Ser de ikke kjempegode ut? Del gjerne bloggen min og du kan

følge meg på snapchat og på instagram.

The power of baking.

Klem fra Terje fra Bergen.