

## *Foccacha:*

(*Total Kheops*, s. 62)

Tilbredningstid: 15 minutter

Bagetid: 20 minutter

### Ingredienser:

- 250 g mel
- 1 spsk. salt
- 1,2 dl vand
- 15 g gær
- 2 spsk. olivenolie
- salt og olievenolie til pensling

### Sådan gør du!

Hæld melet op i en skål og lav en fordybning i melet. Opløs gæret i lunkent vand, og hæld det op i fordybningen i melet. Tilsæt olivenolie. Tilsæt salt til melet, men pas på, at det ikke bliver blandet med vandet. Ælt dejen, indtil den er flot glat.

Pensel dejen let med olievenolie, og lad den hvile og hæve en time et lunt sted. Varm ovnen op til 220 grader.

Bred dejen ud på en smurt bageplade. Den skal være cirka 2 cm i højde. Rids dejen i begge retninger, så der dannes firkanter, og pensel til sidst dejen med olievenolie. Strø lidt salt over brødet.

Bag brødet i cirka 20 minutter.

Pensel brødet igen med lidt olivenolie, når det tages ud af ovnen.

*Tips: brug det grove salt i stedet for det fine salt til at strø ud over brødet. Spis brødet lunkent. Fortrinligt med en sauce aioli.*