

# Blomsterfocaccia med nem surdej

1 brød



for let øvede

● Op til 45 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

standmixer

### Focacciadej:

450 g hvedemel Tipo 00

1 pose Dr. Oetker Surdej

1 tsk. fint salt

3 dl lunken vand

1 dl olivenolie

### Blomsterpynt:

2 forårsløg halverede på langs

1 rødløg i 2½ mm skiver

5 - 6 cherry tomater (halverede)

30 g sorte oliven uden sten

2 spsk. olivenolie

rosmarin

flagesalt

## 1 Focacciadej:

Bland mel, indholdet af en pose Surdej og salt sammen. Tilsæt vand og olivenolie og ælt dejen godt i 8-10 minutter på en standmixer, indtil den er blank og smidig. Dejen vil stadig være blød og klistret, når den er færdig, ælt ikke mere mel i. Lad dejen hæve tildækket i skålen i ca. 1 time, til den har nået dobbelt størrelse.

Den lange æltetid er vigtig for at aktivere glutnet i melet, hvilket påvirker brødets struktur. Det er helt klart nemmest at ælte dejen på en standmixer, når den skal æltes i så lang tid. Alternativt så kan man prøve at ælte dejen med en kombination af en håndmixer med dejkroge og i hånden med en ske.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Skrab dejen ud på bagepapiret. Fugt hænderne med koldt vand og træk i dejen, til den har en tykkelse på ca. 2 cm. Tryk ikke for meget på dejen, men bevar luftboblerne i den. Dæk bagepladen til og lad dejen hæve yderligere i ca. 45 minutter.

Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme, det sidste kvarter af hævetiden

## 2 Blomsterpynt:

Imens brødet hæver klargøres blomsterpynten. Skyl forårsløgene og skær den alleryderste rodskive af. Halver dem på langs. Klip evt. de grønne spidser til med en saks.

Pil rødløget. Del det i to på langs. Skær den alleryderste rodskive af, så løgskællene stadig hænger fast i bunden. Skær tynde skiver af løget med en skarp kniv eller et juliennejern.

Skær peberfrugten i tynde strimler, halver cherrytomaterne og lad olivene dryppe af.

## 3 Pyntning og afbagning:

Dryp den færdighævede dej med olivenolien henover hele dejen. Pynt derefter dejen med grønsagerne. Start med at lægge forårsløgene som blomsterstængler, rødløg og peberfrugtstrimler som blomsterhoveder og derefter resten som ekstra pynt. Drys hele brødet med rosmarin og flagesalt.

Bag blomsterfocacciabrødet i ca. 25 minutter i nederste tredjedel af ovnen. Brødet skal være gyldent med en tynd, sprød skorpe.



**Bagetid: ca. 25 minutter**

## Tips:

Hvis du ikke har en standmixer, kan dejen æltes med en håndmixer med dejkroge, men det er lidt besværligt da dejen er klistret og godt kan kravle op ad dejkrogene.

Hvis du hellere vil have et firkantet brød, så kan focaccia også bages i en bradepande på ca. 25x35 cm.

Blomsterfocaccia er fryseegnet i 3 måneder. Lun evt. det optøede brød i ovnen, så skorpen igen bliver sprød.

