

Cleek - Foccaciabrød

INGREDIENSER

4 dl lunken vand

1,5 tsk havsalt

1 tsk. sukker

ca. 25 g gær

250 g durummel

ca. 300 g hvedemel

3 kviste friske rosmarin

½ dl olivenolie



1. Rør vand, salt, sukker og gær sammen. Tilsæt durummel, og rør dejen til en blød konsistens.

Tilsæt hvedemelet, og rør dejen sammen i et par min.

Dejen er temmelig våd, men sådan skal den være.

2. Fordel dejen direkte i en bradepande med bagepapir i bunden, og tryk friske kviste rosmarin ned i overfladen.

Sæt det tildækket på køl i ca. 6-7 timer – evt. natten over. Har du ikke plads i køleskabet, så lad dejen hæve ved stuetemperatur. I så fald skal den have lidt kortere hævetid, ca. 3 timer.

3. Drys med havsalt, og bag brødet i en forvarmet ovn ved 220 grader i ca. 25 min, til brødet er gyldent og sprødt.

Når brødet tages ud, dryppes det med olivenolie. Så får det den rette, svampede, olierede overflade. Hvis du foretrækker en mere sprød skorpe, så lad det være, som det er.