

Vandre focaccia - til 4 jyder (2024):

Et lækkert madbrød til lidt afbræk på vandreturen. Dette brød kan både bruges til frokost, eller som tilbehør til et af aftensretterne. Husk dog at fjerne det oprindelige tilbehør (ris, gryn eller cous cous) fra retten, da brødet her træder i stedet.

Ingredienser:

½	pakke	Tørgær
200	gram	Fuldkorns hvedemel
200	gram	Hvedemel, tipo 00
3	dl	Vand
1	dl	Olivenolie
1	spsk	Salt
½	kvist	Rosmarin, tørret

Forberedelse hjemmefra:

De forskellige typer mel vejes af, og saltet tilsættes. Pakkes i papirpose. Rosmarin pakkes i papirpose. Tørgær lægges ved, før det vacuumpakkes.

Papirposen forhindre at den finmalede mel bliver suget ud af vacuumpakkeren.

Olie medtages separat.

Tilberedning på turen:

Opløs gæren i ca. 1 dl lunken vand, og ca. halvdelen af olivenolien.

Bland opløsningen med resten af vandet og melet. Rør det til en lind dej.

Kom dejen i en smurt og foret gasbageform, og stil den til hævnning i 2-3 timer, eller til den er ca. dobbelt størrelse.

Fordel resten af olivenolien på toppen af dejen. Drys salt og rosmarin på.

Bages ved god blus (ca. 225 grader) til det er gennembagt. Det færdige brød vil lyde hult når man tapper med fingrene på toppen af det. Prøv efter ½ times bagetid. Lav herefter stikprøver med en kniv gennem brødet. Hænger der dej fast på kniven, skal den bage videre.