

Vandre focaccia - til 4 jyder (2024):

Et solidt morgenmåltid behøver ikke altid at være grød.

Her laver vi grøden til pandekager af blendede havregryn, som stadig mætter ligesom rigtig havregrød. Denne løsning er god for variationen, men tager mere tid og brændstof.

Løsningen er derfor god til en overliggerdag på fjeldet, eller blot som et afbræk fra grøden.

Ingredienser:

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

Forberedelse hjemmefra:

Finmalede havregryn blendes og saltet tilsættes. Pakkes i papirpose før det vacuumpakkes. Papirposen forhindre at de finmalede gryn bliver suget ud af vacuumpakkeren.

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.