

Surdegfocaccia

Till 2 plåtar:

1 påse mix för surdegbröd (1 kg, Kungsörnen)
50 g jäst (1 paket)
6,5 dl ljummet vatten
2 msk olivolja
Ca 1 dl hackade inlagda soltorkade tomater

Olivolja
Flingsalt
Grovriven Västerbottensost

Gör så här:

1. Rör ut jästen med vattnet. Blanda i övriga ingredienser och arbeta degen tills den känns smidig. Låt jäsa under bakduk ca 30 minuter.
2. Smörj 2 ugnsplåtar/långpannor med rikligt med olivolja. Dela degen i två delar. Platta ut dem på plåtarna och låt jäsa 30–45 minuter. Sätt ugnen på 225 grader (210 om varmluftsugn).
3. Gör massor av hål i bröden med fingertopparna. Ringla över olivolja och strö på lite ost och flingsalt. Grädda ca 15 minuter eller tills brödet har fått fin färg.

Gott på egen hand, gärna med någon röra/färskost/aioli. Går att variera i det oändliga genom att blanda olika saker till degen och topping (t ex oliver, färska örter, körsbärstomater, olika smaksättning på olivoljan). Annan brödmix fungerar lika bra, liksom egen deg förstås. För oss som inte använder mjöl särskilt ofta, så är mix perfekt!