

# Foccaciabrød, koldthævet

Tilberedningstid  
**1 time**

Hævetid  
**10-12 timer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

### Dejen

- 600g tipo00 mel
- 420ml vand
- 0,5dl olie
- 12g gær
- 13g salt

### Topping

- 3 kviste rosmarin
- 0,5 dl olie
- 1 tsk. salt
- 2 fed hvidløg



## Fremgangsmåde

Opløs gær i vand og olie.

Kom herefter lidt efter lidt mel i væske.

Tilsæt til sidst salt og ælt til dejen er smidig og blank.

Jeg bruger en røremaskine og lader den køre i ca. 10 min ved middel hastighed.

Kom dejen over i et ovnfast fad, som dejen skal bages i.

Jeg bruger et fad på 30\*20\*13cm.

Lad dejen stå ved stuetemperatur til den er hævet til ca. dobbelt størrelse og kom det herefter på køl natten over eller imellem 10-24 timer.

### Bagning

Tag dejen ud af køl en time før det skal i ovnen.

Tænd ovnen på 230°C alm. Ovn

Hak en smule af rosmarinen og pres hvidløg ned i olien.

Lige før dejen skal i ovnen hældes olie over dejen.

Hvis du vil give dit brød et ekstra twist, kan du hælde en grønolie over dit brød, jeg bruger ofte ramsløgsolie.

Med spredte fingre prikkes dybt i dejen med jævne mellemrum, så olien siver ned i alle fordybningerne.

Drys herefter med salt og hele blade af rosmarin.

Bag i 20-25 min.