



Derinngardens Lille Hvite på Foccacia

Du trenger:

Derinngardens Lille Hvite (eller en av de andre gode ostene fra Derinngarden)

Salatblad

Tørket frukt (her er brukt tranebær og aprikos)

Foccacia-brød: 1 kg hvetemel

20g salt

1 liter lunkent vann

1 pk fersk gjær

2ss Maldonsalt

Litt av din beste olivenolje

Ha hvetemel og salt i en bakebolle. Rør gjæren ut i lunkent vann. Tilsett vann og gjær i melet. Rør kraftig med hånden i ca 2 min. Dekk til deigen og sett den til heving i 1 time.

Hell deigen på smurt bakepapir i langpanne. Dryss over 2ss maldonsalt og «skvett» over god olivenolje. Strø til slutt gjerne over litt hakket skvallerkål, granskudd eller løvetannblad (de nye skuddene om våren).

Brødet stekes midt i ovnen på 180-200° i ca. 45 min.

Avkjøl brødet på rist.

Dander ost og salat m.m. i passe store firkanter av brødet. Med små biter holdt sammen med et lite grillspyd blir det tapas, med store rause biter blir det et mettende lunsjbrød!

Velbekomme!