



# Focaccia

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	50 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	1 Timer 50 Min.
Styk	1
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med blå kartofler og oliven

## Kartofler

---

300 g blå kartofler (f.eks. St. Galler)

## Dej

---

500 g hvedemel

1½ tsk salt

½ terning gær (ca. 20 g)

300 ml vand

100 g oliven uden sten

2 kviste rosmarin, hakket

olivenolie til smøring

## Drys

---

4 spsk vand

4 spsk olivenolie

1 hvidløgsfed, presset

## Formning

---

olivenolie til smøring

en smule Fleur de Sel





## Kartofler

---

Vask kartoflerne, og dampkog dem på en rustfri stålplade med huller ved 100 °C i 25 minutter.

Lad kartoflerne køle af. Skræl dem, og skær dem i ca. 5 mm store terninger.

## Dej

---

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, glat dej i en skål. Tilsæt kartoffelterningerne, og ælt dem godt ind i dejen. Form dejen til en kugle. Stil den i en skål i bunden af ovnen, og lad den hæve til det dobbelte med professionel bagning med hævning ved 32°C i 1 time.

## Drys

---

Rør alle ingredienserne godt sammen.

## Formning

---

Smør en bradepande godt med olivenolie. Anbring dejen i bradepanden, og tryk den flad med hænderne, indtil den er ca. 1 cm tyk. Fordel drysset på dejen, og tryk små fordybninger med fingrene. Drys en smule Fleur de Sel over, og lad dejen hæve i 30 minutter.

## Bagning

---

Forvarm ovnen med professionel bagning med mel til 210 °C.

Bag focaccia-brødene på den midterste hylde i 25 minutter.

Lad focaccia-brødet køle af på en ovnrister.

## Tilberedelsestrin

---

**Dampning 100°C i 25 Min.**

**Tag brødet ud, og tilbered det. Lad ovnlågen stå åben, så ovnen kan køle af.**

**Professionel bagning med hævning 32°C i 1 Timer**

**Form dejen, og bag den, når den er hævet igen.**

**(For)varm ovnrummet til 210°C i Varmluft**

**Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.**

**Professionel bagning bestrøet med mel 210°C i 25 Min.**





## Tilbehør

---

Rustfri stålplade med huller

Bradepande

Ovnrister

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den 12.04.2023

