

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 17 · Focaccia med rosmarin og havsalt

Den form, jeg tager med til alle sammenskudsgilder. Der er aldrig rester med hjem.

Opskrift 17 · Focaccia med rosmarin og havsalt

Derfor køber folk det: det ligner en fest i en form, der er nok til mange, og ingen i dit nabolag sælger ægte surdejsfocaccia.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 95 kr. pr. form på 23 × 33 cm
- **Udbytte:** én form på 23 × 33 cm, 12–15 firkanter
- **Sværhedsgrad:** Nem. Ingen formning, ingen snitning, ingen støbejernsgryde med låg.
- **Tidsplan:** bland fredag kl. 16 → i den oliesmurte form fredag aften → i køleskabet natten over → bag lørdag kl. 8

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 400 g vand (4 dl) – 80 % vand i forhold til mel, vådere end grundbrødet
- 100 g aktiv surdej (knap 1 dl)
- 10 g fint havsalt (1¾ tsk)
- 60 ml olivenolie (0,5 dl), fordelt: 30 ml i formen, 30 ml på toppen
- 3 kviste frisk rosmarin, nålene plukket af
- 1 tsk havsalt i flager til toppen

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Tre ting: mere vand, ingen formning og en form i stedet for en støbejernsgryde med låg. Det ekstra vand giver focaccia de store, blanke lufthuller. Dejen føles løs og klistret. Det er præcis, som det skal være.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Bland melet med 370 g af vandet. Lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med de sidste 30 g vand, og klem det hele ind i dejen (grundbrødet, trin 2).
4. Stræk og fold dejen med våde hænder i 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3). Ved 4. omgang skal dejen være glat og blævrende.
5. Lad dejen hæve, til den er vokset med ca. 50 % (grundbrødet, trin 4).

6. Hæld 30 ml olivenolie i en metalform på 23 × 33 cm, og vip den, så olien når ud i hjørnerne. Hæld dejen i, vend den én gang, så begge sider er dækket af olie, og stræk den forsigtigt ud mod hjørnerne. Hvis den trækker sig sammen igen, så vent 15 minutter, og stræk den igen.

7. Dæk til, og sæt dejen i køleskabet natten over i 12–18 timer.

8. Lørdag morgen lader du formen stå på køkkenbordet i 1–2 timer, til dejen er hævet op og blævrer.

9. Lav fordybninger: dryp de resterende 30 ml olie over overfladen. Smør fingerspidserne med olie, og tryk dem lige ned til bunden af formen over hele dejen, som om du spiller klaver. Tryk rosmarinbladene ned i fordybningerne, og drys med flagesalt.

10. Bag ved 230 °C på midterste rille i 22–28 minutter, til oversiden er mørkt gylden, og bunden er sprød (løft et hjørne med en paletkniv for at tjekke).

11. Lad brødet glide ud af formen og over på en rist efter 5 minutter, så bunden holder sig sprød. Lad det køle af i 30 minutter, før du skærer det ud.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 portion	9,37 kr.
Olivenolie	60 ml	4,02 kr.
Frisk rosmarin	½ bundt	8,37 kr.
Havsalt i flager	1 tsk	0,67 kr.
Ingredienser i alt		22,43 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		68,96 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** værter, gæster til sammenskudsgilde, læseklubber og alle, der skal mætte seks personer lørdag aften.
- **Tekst til menuen, lige til at kopiere:** Focaccia med rosmarin og havsalt, knasende gylden top og en bund, der har suget olivenolie til sig. En hel form på 23 × 33 cm, klar til dit bord.
- **Bedste dag/sæson:** hele året, især lørdage og før lange weekender. Om sommeren sælger jeg mere af den end af noget andet, jeg bager.

Sælg den hel i en æske eller pose, der passer til formen, eller tilbyd halve portioner til 55 kr., når du har faste kunder, der bor alene.

> *Sarahs tip: Bag focaccia i sidste omgang på din bagedag. Den kræver ingen støbejernsgryde med låg, så du kan sætte den ind, mens dine brød køler af, og du bruger ovnen ved 230 °C, mens den allerede er varm.*

Hvis det går galt

- **Flad og kompakt:** den kom kold ind i ovnen. Giv den de fulde 1–2 timer på køkkenbordet, til den blævrer, når du ryster formen.
- **Lys bund:** brug en metalform (ikke en glasform), og bag på nederste rille de sidste 5 minutter.
- **Fordybningerne forsvandt:** du lavede dem for tidligt. Lav dem lige før bagning, helt ned til formens bund.