



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Foccacia med oliven og soltørrede tomater

Giver 1 brød svarende til 1 gastronombakke.

## INGREDIENSER:

8dl koldt vand

5g gær

1dl+ca 2dl Monini olivenolie

20g Tørsleffs rugsur

20g salt

1kg glutenstærkt mel (f.eks. fintmalet Manitoba)

150g Paradiso oliven

150g Paradiso soltørret tomat

15 timiankviste (eller rosmarin)

## TILBEREDNING:

Gæren opløses i koldt vand. Rugsur, salt, 1dl olie og mel tilsættes. Dejen æltes meget elastisk, cirka 10 minutter. Hæver min. 12 timer på køl. Fordel dejen i 1 gastronombakke uden at arbejde for meget med den. 1dl olivenolie fordeles sammen med oliven, timian og soltørrede tomater over dejen. Tryk fyldet en smule ned. Efterhæver cirka 30 minutter. Bages 20 minutter ved 225 grader. Fordel det sidste olivenolie over det varme brød



**Paradiso**  
SINCE 1962

