COOKING PASSION SINCE 1877

DAMPSTEKT FOCACCIA

Gjærbakst elsker damp! Her lager vi verdens enkleste brød, uten behov for kjøkkenmaskin eller elting – du trenger kun en rørebolle. Dampheving og dampsteking gir et luftig og saftig resultat med flott skorpe.

INGREDIENSER:

Deig:
1 kg (1 l) vann, romtemperert
3 ts salt
½ pakke fersk gjær
1 ts hvitløkspulver
1,2 kg hvetemel

Topping:
flaksalt
god olivenolje
1 god neve basilikumblader
150 gr småtomater, delt i 2
150 gr fast ost i terninger

CHEFS TIPS

Vi liker å bruke vekt ved baking og tillaging av desserter. Det er alltid mer presist enn volummål.

Fyll deigen i muffinsformer i stedet og du får gode porsjonsrundstykker.

Deigen kan også kaldheves i førstegangshevingen for utvikling av mer smak; benytt da i stedet 1 ts tørrgjær og sett bollen 1–2 dager i kjøleskap etter fullført pkt 1. Fortsett på pkt 3, men etterhev da 1 time på heveprogrogrammet i stedet for 30 minutter, ref pkt 4.

SLIK GJØR DU DET:

1. Bland alt unntatt melet i en romslig bolle. Rør til saltet er oppløst før melet blandes inn. Rør godt med en liten trespade til en klissete deig i 1 minutt, eller bland godt med hånda. Benytt gjerne en engangshanske, og det blir null håndvask.

2. Fyll vanntanken på ovnen. Sett bollen inn på en rist i ovnen og benytt heveprogrammet, nivå 2 i 30 minutter. Dette gir rask og god heving med optimalt temperatur- og fuktighetsnivå.

3. Benytt oljesmurt hånd og dra deigen noen ganger fra kanten mot midten, dette gir mer konsistens på brødet. Dra så deigen over på et bakepapirkledt stekebrett. Benyttes NEFFs stekebrett med nonstick-belegg trenger du ikke bakepapir eller annen smøring. Sprinkle litt olivenolje over deigen og dra og trykk den utover mot kantene av brettet.

4. Etterhev med heveprogrammet som i pkt 2.

5. Tørk ut evt oppsamlet vann i ovnsbunnen og forvarm ovnen til 230°C med over-og undervarme, still damptilførsel til lav.

6. Mens ovnen forvarmer, sprinkle over toppingen; flaksalt, olivenolje, ost, tomat og urter.

7. Stek brødet i ca 25–30 minutter til pent brunet. Dampstekingen gir god volumvekst av deigen før deigen stivner og danner skorpe.

8. Avkjøl på rist.

Server brødet som tilbehør til supper, gryteretter, salater eller til en rustikk sandwich.