

# Foccacia med cheddar & rucola (Økologisk Tosca Farina Grunddej)



## Fremgangsmåde:

3.000 g Økologisk Tosca Farina Grunddej  
150 g Økologisk cheddarost i strimler  
150 g Økologisk rucola

**Pynt:** Økologisk olivenolie, Frisk økologisk citron, Flagsalt

**Fremgangsmåde:** Ælt dej, ost og rucola sammen i 2 min. Lad dejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

Dejvægt: 400 g

## Opslåning:

Dag 1: Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud og læg den i forme efter eget valg. Hæld olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2: Tag brødene ud af køl.

**Rasketid:** Lad brødene hæve til den ønsket størrelse (til de har en kernetemperatur på 15°C).

**Dekoration:** Pensl foccaciabrødene med olivenolie, og drys med frisk rosmarin og flagsalt efter hævning.

**Bagetemperatur\*:** Sæt brødene ind ved 250°C faldende til 210°C uden damp. Damp normalt herefter.

**Bagetid\*:** 15 min. + 5 min. med åbent spjæld (kernetemperatur 96°C)

\*) Vejledende

## Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 5% økologisk **cheddar**, 5% økologisk rucolasalat, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel(E300).

## Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	906 kJ 217 kcal
<b>Fedt</b>	2,5 g
- mættede fedtsyrer	1,2 g
<b>Kulhydrat</b>	38,9 g
- heraf sukkerarter	0,6 g
<b>Kostfibre</b>	2,2 g
<b>Protein</b>	7,9 g
<b>Salt</b>	1,51 g