



Rødbedefocaccia med gedeost

Et kraftigt brød, som passer til efteråret. Server som tilbehør til fx supper.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Sep – Feb



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

Et stort foccaciabrød

5 dl vand

50 g gær

1 spsk groft salt

300 g fuldkornsmel f.eks. kamutmel

250 g durummel

150 g italiensk hvedemel

250 g **rødbeder**

2 spsk olivenolie

150 g gedeost

1 spsk flagesalt

2 tsk tørret rosmarin eller herb de provence

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Hæld vand i en skål og opløs gæren heri. Tilsæt salt, kamutmel og durummel. Rør hvedemel i væsken og rør dejen rigtig godt sammen. Rør evt. dejen på en røremaskine, eller ælt så længe du har kræfter. Dejen skal føles tung og lidt klistret. Æltes dejen i hånden tilsættes lidt olie. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted ca. 1 time.
- 2 Skræl og riv rødbederne på den grove side af et rivejern. Ælt rødbederne i dejen.
- 3 Beklæd en form ca. 30 x 30 cm med bagepapir og vælt dejen ud heri. Dryp olien over dejen og glat den ud med hænderne, så godt du nu kan. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i ca. 30 min.
- 4 Tænd ovnen på 225 grader varmluft - 250 g almindelig ovn.
- 5 Lav lidt huller i dejen med fingrene og fordel gedeost i mindre stykker i dejen. Drys med flagesalt og rosmarin.
- 6 Stil et fad med koldt vand i bunden af ovnen. Bag brødet i ca. 20 min. til det er sprødt på overfladen.

