## Focaccia

**Deig**

**Du treng:**

2ts tørrgjær

1ts salt

½ts sukker

500g kveitemjøl

3dl vatn

2ss olivenolje (eller anna olje)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Topping:

Ca 2 ss olivenolje

1-2 ss tørka urter (oregano, timian, basilikum)

flaksalt

**Slik gjer du:**

1. Bland alt det tørre i ein bolle.

2. Ha i passe varmt vatn og olje.

3. Elt deigen godt.

4. Sett deigen til heving – hev til dobbel storleik.

5. Trykk ut brødet på eit bakepapirkledd steikebrett.

6. Ha over olivenolje, urter og flaksalt.

7. Etterhev i ca 20 min (lengre om du har tid).

8. Steikast ved 225 ۫ C i ca 10- 15 min. Brødet er ferdig når det er gyldent.