## Glutenfri foccacia



25 g fersk gjær

2 dl lunka vatn

2 ss olivenolje

0,5 ts salt

300 g glutenfri melmiks

Til pensling: olivenolje, maldonsalt, frisk rosmarin

* Rør gjæren ut i lunkent vann. Vannet bør ikke være varmere enn 30 grader.
* Tilsett olje, salt og glutenfritt mel. Elt deigen smidig for hånd.
* Trykk deigen ut i en langpanne, dekk til og hev brødet i ca. 30 minutter.
* Forvarm stekeovnen i mellomtiden til 200 grader.
* Pensle med en god olivenolje og strø på maldonsalt og frisk rosmarin.
* Stek focacciaen på midterste rille i ca. 25 - 30 minutter.
* Ta brødet ut av formen, avkjøl, skjær opp i biter og servér!

*Oppskrift og bilete :* [*Idun.no*](https://www.idun.no/oppskrift/glutenfri-focaccia/)