

Focacciabrød.

1 pk gjær

1 ss salt

1 liter mel

5 dl vann (lunket)

4 ss soltørket tomater

1 dl olje

2 fedd hvitløk

1 ss rosmarin

2 ss oregano

Flaksalt



1. Løs gjæren i lunket vann.
2. Tilsett salt.
3. Tilsett mel og soltørket tomater.
4. Hev deigen ca i 30 min.
5. Sett på ovnen på 200 grader, over og under varme.
6. Ha oljen i en skål og tilsett finhakket hvitløk, rosmarin og oregano. (dette skal fordeles over brødet på toppen etter den er lagt i en langpanne)
7. Velt deigen på et bakepapirkledd langpanne. Trykk deigen ned med fingrene på brettet, slik at deigen får noen «hull» i seg.
8. Dryss over flaksalt til slutt og stek på 200 gradet i ca 15 min.