

FOCCACIE

Gode madbrød er altid populære. Her er det de dejlige, krydrede italienske foccacie.

(8 stk.)
1/4 liter lunkent vand
25 g gær
1 tsk. salt
425-450 g mel

PENSLING OG DRYS
olie, salt og rosmarin



Opløs gær og salt i det lunkne vand, og ælt melet i til en glat og blød dej, der slipper fingrene.

Stil dejen tildækket til hævnning 1¹/₂ time. Slå dejen ned og form til 8 flade brød.

Læg dem på bagepapir på en bageplade, og efterhæv 20 minutter.

Pensl brødene med olie, drys med salt og rosmarin og tryk fordybninger i brødene med en finger.

Bag brødene i en forvarmet ovn ved 225° i 20 minutter, til de er godt gyldne.