

Focaccia

12 g jäst
1,5 dl vatten
1 msk olivolja
½ tsk salt
4 dl vetemjöl

Olivolja
Flingsalt
1 tsk torkad rosmarin

Smula jästen i en bunke. Ljumma vattnet till 37° och häll över jästen och rör ut den. Tillsätt olivolja och salt. Arbeta in vetemjölet men spara lite till utbakningen. Degen ska vara fast och hård. Låt jäsa under bakduk i ca 30 minuter.

Ta upp degen på mjölad arbetsbänk. Knåda in resten av mjölet. Kavla ut till en kaka 15x20 cm. Lägg ett bakplåtspapper i en liten långpanna och lägg kakan i panna. Nagga degen med fingrarna djupt och lätt. Jäs degen under bakduk i ca 30 minuter.

Brödet gräddas mitt i ugnen, 250° ugnsvärme i ca 10 minuter. Pensla brödet med olivolja när det tagits ur ugnen. Strö på flingsalt och rosmarin. Skär brödet i bitar.

Gott till sallader, grillat eller brytbröd medan man väntar på maten.

