



Focaccia

15 dl hvetemel

1 pk tørrgjær

4 ss olivenolje

1 ts salt

1 ss honning eller 2 ts sukker

7 dl vann

Bland alt det tørre, tilsett lunkent vann og olje.

Rør sammen til deigen har en tykk grøtaktig konsistens.

Dekk til bollen og hev i 30 minutter.

Hell deigen over i langpanne, som er dekket med bakepapir, la deigen etterheve i 20 min.

Hell litt olivenolje over det ferdighevede focaccia brødet, stikk hull i brødet med fingertuppene og dryss over litt flaksalt og eventuelt rosmarin eller andre krydderurter.

Steik brødet på nederste rille i varm steikeovn ved 200° C, ca. 20-30 min.

Avkjøl på rist.

