

## Foccacia

10 g gær  
2 dl lunt vand  
350g mel (gerne durum)  
1 tsk salt  
1 spsk jomfruolivenolie (andet kan bruges)  
"pynt"  
2-3 spsk tørret rosmarin eller oregano  
2-3 spsk jomfruolivenolie  
1 spsk salt



Rør gæren med vand. Rør 50 g mel i og lad det hæve tildækket og lunt i 1 time. Rør salt, olie og 250 g af melet i dejen. Ælt derefter lidt efter lidt så meget mel i som dejen kan ta' og ælt evt 1 spsk tørrede urter med i dejen. Den skal æltes længe til den er elastisk og glat. Form en kugle, gnid den med olie og lad den hæve i ca. 1 time. Slå dejen ned og del den i 4 portioner og form hver til en tynd rund plade 15-16 cm stor. Lav små fordybninger i dejen med fingrene, pensl med olie og drys med urter og salt. Lad brødene hæve i ca 1 tim. Giv dem evt et par snit og dryp lidt mere olie over brødene. Bag dem i en 225-250 grader varm ovn i ca. 15 minutter. Brødene kan frys.