

Focccasia

Mandag 10. Oktober 2016

Ingredienser

25 gr. gær
3 dl håndvarmt vand
1/2 tsk. sukker
1 1/2 tsk. salt
1/2 tsk. friskhakket rosmarin
eller andre urter
3 spsk. olivenolie
200 g durumhvedemel
ca. 300 g proteinrigt hvedemel
1 pakke cherry tomater
Drys:
2 spsk olivenolie
1-2 tsk. salt
frisk rosmarin eller andre urter

Fremgangsmåde

Bland gæren med vandet, sukker, salt og durumhvede og lad det forhæve ca. 30 minutter, til det begynder at boble.

Tilsæt næsten alt hvedemelet og begynd at ælte dejen.

Tag den ud på bordet og ælt mere mel i, dejen skal være blød, og den skal æltes, til den er elastisk. Læg dejen i olieret skål - drej den rundt, så der kommer olie på alle sider og lad den hæve en time.

Rul dejen ud til en stor oplade næsten på størrelse med bagepladen . Læg dejen over på pladen og pensl den med olivenolie.

Tryk tomaterne ned i dejen Efterhæv brødet en halv time.

Drys salt og rosmarin over