

Focciabröd med soltorkade tomater

- 12 g jäst
- 3,5 dl ljummet vatten
- 1 tsk salt
- 2 msk olivolja
- 500 g ljust dinkelmjöl
- soltorkade tomater i olja

Smula jästen. Tillsätt vattnet och sedan de övriga ingredienserna. (Degen blir ganska lös). Låt jäsa i bunken till dubbel storlek, ca 30 minuter. Häll ut degen i smord långpanna eller med bakplåtspapper, platta till. Pensla sen med olivolja, lägg på strimlade soltorkade tomater i olja och strö över rosmarin (eller annan örtekrydda) och flingsalt. Låt jäsa ca 40 min, efter 30 minuters jäsning görs små gropar i degen med fingrarna. Grädda i ugn i 225 grader i ca 20 minuter. Avnjutes snarast!