

## Foccacia (8 st)

50 g jäst  
5 dl vatten  
3 msk olivolja  
1 tsk salt  
ca 14 dl vetemjöl

### Garnering

3 msk olivolja  
2 msk färsk rosmarin (går även med torkade kryddor)  
3 tsk flingsalt

- Lös jästen i ljummet vatten. Tillsätt olja, salt och arbeta in så mycket av mjölet att degen släpper bunkens kant.
- Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.
- Tag upp degen och arbeta den blank och smidig. Dela den i 8 lika stora delar och formar till bullar. Fördela på två bakpappersklädda plåtar och platta till bullarna.
- Låt jäsa ytterligare 30 min.
- Gör små inbuktningar med knogen. Pensla med olja och strö över salt och rosmarin.
- Grädda i nedre delen av ugnen i 200° C, ca 20 min eller tills bröden har fått fin färg.

