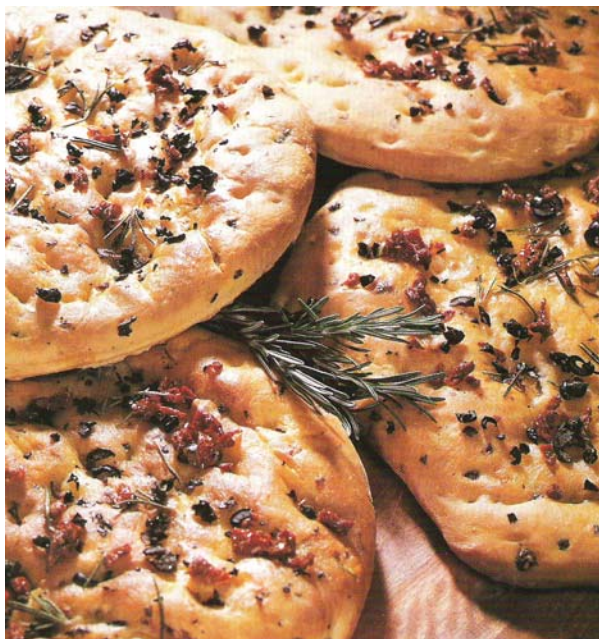


FOCCACIA med pesto & tomat



Ingredienser 2 brød

30g.	gær
3½ dl	lunkent vand
1 tsk.	fint salt
3spsk	olivenolie
100g	soltørrede tomater
1spsk	fint hakket hvidløg
300g.	italiensk hvedemel 00
250g.	durummel
50g.	pesto
½ dl	olivenolie til overfladen

Sådan gør du

- 1 hak de soltørrede tomater og hvidløg.
- 2 opløs gæren i vandet i en skål og tilsæt olie og salt.
- 3 sigt melet i en stor skål (tag lidt fra til senere) og tilsæt gæropløsningen.
- 4 tilsæt de hakkede tomater og hvidløg. Ælt dejen godt igennem på bordet—brug det fratagne mel fra før!
- 5 rul den ud til fladt brød på ca. 6 1 cm. tykkelse og kom det på en plade med bagepapir. Dæk til og lad hæve til dobbelt tykkelse.
- 6 tryk huller med fingrene og fordel olie og pesto på overfladen.
- 7 bag brødene i en forvarmet ovn ved 200° i ca. 20 min.

