

FOCCACIABRØD MED ROSMARINSALT



DET SKAL DU BRUGE

- 8 dl. vand
- 10 g gær
- 1100 g mel
- 2 tsk. rosmarinsalt
- Evt. udvandede tynde kartoffelsskiver

SÅDAN GØR DU

Rør gæren ud i vandet.

Rør hurtigt mel og rosmarinsalt i. Dejen skal være jævn og klistret.

Skrab kanterne ned, og dæk dejen med en plastpose eller et låg, der ikke må slutte helt til. Dejen skal have lidt luft.

Hæver 12-24 timer.

Hældes i en bradepande uden at røre i den luftboblerne skal bevares.

(Dæk evt. med tynde kartoffelsskiver)

Lidt olie hældes over, og brødet drysses med rosmarinsalt.

Bages ca. 16-18 min. ved 225 C varmluft.

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk