

Focaccia med tomat



20-30 stk.

25 g gær
4 dl lunkent vand
½ tsk. salt
1 spsk. olivenolie
200 g durum mel
375 g hvedemel

1 spsk. olivenolie
1 dl grofthakket tomat
1 spsk. tomatkoncentrat
1 fed presset hvidløg
½ tsk. salt
½ spsk. oregano

Gæren røres ud i vandet.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er smidig.

Hæves ca. 1 time.

Form dejen til flade boller ca. 1½ cm tykke.

Efterhæves ca. 15 min.

Bages 8-10 min. Ved 200° på midterste ribbe.

Fyldet piskes sammen og fordeles på de forbagte focacciaer.

Bages ca. 5 min.