



## Focaccia med feta og urter, glutenfri

Focaccia er det perfekte tilbehøret til supper, tapas og grillmat

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i godt lunkent vann
- ② Tilsett resten av ingrediensene og elt deigen i 3 - 4 min
- ③ Smør en liten langpanne med olje
- ④ Ha deigen i langpannen og trykk den ut til kantene
- ⑤ Ha olivenolje, rosmarin, cherrytomater og fetaost på toppen
- ⑥ La focacciaen heve lunt og tildekket i ca. 60 min, eller til dobbel størrelse
- ⑦ Ha litt grovt salt på toppen og stek focacciaen på 200 °C midt i ovnen i ca. 20 min til den får en fin gyllen farge

## Ingredienser

- 350 g **Møllerens Fin Melblanding, glutenfri**
- 3,5 dl vann, lunkent
- 1 pk tørrgjær eller 1/2 pakke fersk gjær
- 2 ss olje
- 2 ts salt
- 2 ss honning (kan sløyfes, men gir smak og farge til focacciaen)

## Topping

rosmarin

cherrytomat

fetaost

olivenolje

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Fin  
Melblanding,  
glutenfri

## Lignende oppskrifter



Grov  
pizzabunn,  
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Hamburger-  
og  
pølsebrød,  
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Landbrød,  
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Ostebriks,  
glutenfri

👤 ENKEL