

## Maxi focaccia med pesto

1 stk ( lille bradepand, 30 x 40 cm)

50 gr. gær  
3 dl lunkent vand  
1 tsk. salt  
2 tsk. sukker  
2 spsk. olivenolie  
4 dl durum mel (nettos sorte durum mel er supertil prisen)  
3(-4) dl hvedemel

$\frac{1}{2}$  glas pesto+ mere olivenolie + groft salt

- Gæren røres ud i vandet.
- Salt og Olivenolie i.
- Durum mel i og rør rundt til det ikke klumper.
- 3 dl hvedemel i.
- Ælt det meget godt igennem så dejen bliver helt glat.
- Der tilsættes mere hvedemel mens man ælter til det slipper bordet.
- Rul dejen ud på bagepapir.
- Pensel med olivenolie.
- Smør pestoen på (nemtest med hænderne)
- Drys med groft salt.
- Hæv på køkkenbordet  $\frac{1}{2}$  til 1 time.
- Stik med fingrene i dejen (mange steder) så den falder sammen.
- Bag 15 min ved 225 grader midt i ovnen.

Alternativ:

Put dejen i tærteform, undlad evt pesto alt efter hvad der skal spises til.)  
Skær stykkerne ud som lagkage til f.eks tum-mousse.