



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

## Italiensk madbrød med havsalt

**Ingredienser:** 6 dl lunkent vand, 1 dl yoghurt, 1 dl olivenolie, 20 g gær, 1 kg hvedemel (fx tipo 00 eller ølandshvede), 20 g havsalt, 8 små tomater, 3 kviste rosmarin.



Bland lunkent vand, yoghurt og  $\frac{1}{2}$  dl olivenolie i en skål og rør gæren ud heri.

Tilsæt mel og salt og ælt dejen godt sammen til den er godt smidig og glat. Lad dejen hæve i ca. 3 timer i skålen med et klæde over.

Vend dejen over på en bageplade beklædt med bagepapir, og tryk forsigtigt små huller i med fingrene.

Halver tomaterne og fordel dem sammen med rosmarin på dejen. Hæld resten af olivenolien ud over dejen, drys med havsalt og lad dejen hæve i

yderligere  $\frac{1}{2}$  time.

Bag madbrødet ved 220 grader i ca. 30-35 minutter, indtil det er sprødt og gyldent på toppen.

Tag brødet ud af ovnen og lad det hvile på en rist. Server brødet helt og bræk stykker af til maden.