

Ingredienser

- 1/4 pakke gær
- 3 dl lunken vand
- 1 spsk. salt
- 6 dl glutenfrit mel (jeg brugte majs mel og kikærtemel, lige del af hver)
- 2 dl hirseflager
- 2 æg
- en stor håndfuld god fetaost
- desuden cherry tomater, frisk rosmarin, (godt med) olie og flagesalt til toppen

Sådan gør du

1. Kom æg, salt og vand i en skål og opløs gæren heri
2. Tilføj nu mel og hirseflager og rør godt rundt
3. Lad dejen hæve under et klæde på køkkenbordet i to timers tid
4. Smuldr feta i dejen og pres den ud på en bageplade i den højde du ønsker
5. Pensl brødet med olie (gerne et godt lag) og pres halve tomater og friske rosmarinkviste ned i.
6. Drys lidt flagesalt over og bag brødet 20-25 min ved 200 grader