



## Beskrivelse

Smelt margarinen i en gryde og tilsæt mælk og yoghurt. Smuldr gæren i og rør til den er opløst. Tilsæt salt, sukker og mel. Ælt dejen godt igennem og lad den hæve en times tid. Beklæd en bageplade med bagepapir, ælt dejen godt igennem og rul den ud, så den passer til bagepladen. Lad den nu hæve ca. 30 minutter. Lav små fordybninger i dejen med fingrene og kom lidt olie på toppen. Drys med salt og rosmarin og fordel små stykker feta på toppen. Bag brødet i 15 minutter ved 225 grader.

## Ingredienser

- 25 g margarine
- 3 dl mælk
- 1 dl græsk yoghurt
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 450 g mel
- Olie
- Frisk rosmarin
- Flagesalt
- Fetaost