

Rezept

Focaccia mit Rosmarin & Oliven

Zutaten

Für den Teig:

250g Huber-Mühle
Ciabatta- & Pizzabrot
Backmischung **oder**
250g Huber-Mühle
Weizenmehl T550
+ TTL Salz

160ml lauwarmes Wasser
½Pck. Trockenbackhefe
TTL Zucker
2EL Olivenöl

Für den Belag:

2EL Olivenöl
50g Oliven ohne Stein
3 Zweige Rosmarin
TTL abgeriebene
Bio Zitronenschale
etwas grobes Meersalz

Zubereitung

Zuerst die Trockenbackhefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Nach 15min die Backmischung bzw. das Mehl und das Olivenöl zufügen (falls die Backmischung nicht verwendet wird noch das Salz zufügen). Alle Zutaten 7min auf höchster Knetstufe (Handknetung 15min) zu einem glatten Teig verarbeiten. 30min abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln entfernen und grob hacken. Oliven vierteln und mit der Zitronenschale und dem Olivenöl mischen.

Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit Mehl bestäuben und mit den Händen ca. 1cm dick auf dem Blech verteilen. Den Teig mit den Fingerkuppen mehrfach eindrücken, sodass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht. Nun eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.

Anschließend Rosmarin, Oliven und etwas Meersalz gleichmäßig auf dem Teigfladen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C Ober-/Unterhitze (oder auf einer Steinplatte im Gasgrill) ca. 20min backen.



Die Focaccia passt perfekt im Sommer zum Grillen und kann durch weitere italienische Kräuter aufgepeppt werden!

Wir wünschen gutes Gelingen!