

Focaccia



Zutaten:

500 g Mehl
1.5 TL Salz
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
3.25 dl lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl
3 EL Olivenöl
1 Zweiglein Rosmarin
0.5 EL grobkörniges Meersalz

Und so wirds gemacht:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 2 cm dick flach drücken. Teig mit einem Messer ca. 5 mm tief kreuzweise einschneiden oder mit den Fingern eindrücken. Teig mit der Hälfte des Öls bestreichen. Rosmarin grob schneiden, mit dem Salz darüberstreuen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit dem restlichen Öl beträufeln, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.