

Mu³



Focaccia mit Rosmarin

Name des Gerichts
Herkunftsland des Gerichts
Art des Gerichts
Auswahl

Focaccia mit Rosmarin
Italien
Vorspeise
Vegetarisch

Zutaten

500 g Mehl
1 1/2 KL Salz
2 EL Olivenöl
20 g Hefe
3 dl Lauwarmes Wasser
wenig Olivenöl
wenig grobkörniges Salz
Rosmarin-Nadeln

Zubereitung

500 g Mehl in Schüssel geben, 1 1/2 Kl Salz beifügen, 2 EL Olivenöl zugeben.
20g Hefe in 3 dl Wasser auflösen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.
Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.
Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.
Teig 2-3 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.
Auf mit Backpapier belegtes Blech geben.
Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken.
Mit Olivenöl bestreichen.
Grobkörniges Salz und Rosmarinnadeln darüber streuen.
Nochmals aufgehen lassen.
In der Ofenmitte bei 220° 15-20 Min. backen.
Focaccia schneiden und warm servieren.

Vorbereitungszeit
Zubereitungszeit

10 Minuten
30 Minuten + 20 Minuten backen