



## Focaccia

Rezept für 1 Brot

Zutaten:

300 g Weizenmehl (W480)

4 g Salz

3 g Zucker

20 g Hefe

30 g Olivenöl

150 ml Wasser (lauwarm)

2 Zweige Rosmarin

Fleur de sel

Olivenöl

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben und vermengen. In einer kleinen Schüssel in 50 ml lauwarmem Wasser die Hefe und den Zucker auflösen. Alle Flüssigkeiten nun in die Schüssel zum Mehl dazu geben und die Masse zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einer warmen Stelle 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rosmarin rebeln und grob hacken. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den aufgegangenen Teig nun nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Oberfläche zu einer 2-3 cm dicken Platte

auswalken. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit beliebig Olivenöl bestreichen. Nun den Teig mit den Fingern in etwa 2 cm Abständen eindrücken, mit dem gehackten Rosmarin und etwas Fleur de sel bestreuen. Die Focaccia circa 10 Minuten ruhen lassen und anschließend bei 200°C Umluft etwa 25 Minuten backen.

Anrichten:

Die Focaccia in große Würfel schneiden und mit einem Pesto oder einer Oliventapenade genießen.

*Bon appétit*