



Focaccia mit Rosmarin

Zutaten:

350 Gramm Mehl (Typ 550)
1 Würfel Hefe (42g)
1 Prise Zucker
100 Milliliter Milch (lauwarm)
½ TL Salz
75 Milliliter Olivenöl
Mehl (zum Bearbeiten)

1 TL Meersalz (grob)
1 Zweig Rosmarin
50 Milliliter Olivenöl

fertig in: 40 Minuten
Pro Portion: 2380 kcal, 132g Fett, 254g Kohlenhydrate, 45g Eiweiß

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Zucker und 4-5 EL Milch dazugeben. Mit einer Gabel mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch und 100 ml lauwarmes Wasser verrühren und zusammen mit dem Salz und dem Olivenöl zum Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und nochmals abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten und auf wenig Mehl zu einem ovalen Fladen (Ø etwa 20 cm) ausrollen. Den Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Fingern kleine Dellen hineindrücken. Grobes Salz und abgezapfte Rosmarinnadeln darüberstreuen. Das Olivenöl über den Fladen träufeln. Fladen nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen. Focaccia im Ofen etwa 15 Minuten hellgelb backen. Auf keinen Fall zu dunkel werden lassen, die Focaccia wird dann hart.

Tipps:

Anstelle von Rosmarin schmecken auch andere stabile gehackte Kräuter wie Salbei, Thymian oder eine Mischung dieser Kräuter sehr gut auf der Focaccia.

Focaccia lässt sich auch prima einfrieren. Zum Auftauen kurz in den auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben.