



## Rosmarin Focaccia

*KSW 06.11.2015, Vorspeisen*

**vorbereitung** 20 min + 1h aufgehen • **kochen** 20 min backen • **portionen** 2 Focacce à ca. 18 cm Ø • **schwierigkeitsgrad** Leicht • **quelle** Saisonküche

### ZUTATEN

500 g Mehl

2 TL Salz oder grobkörniges Salz,  
z.B. Fleur de sel

20 g Hefe

2.5 dl Wasser, lauwarm

6 EL Olivenöl

4 Zweig Rosmarin

Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Mehl und die Hälfte des Salzes in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen. Zusammen mit der Hälfte des Öls in die Vertiefung geben.

2. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Knetprobe: Teig mit einem Messer einschneiden. Hat es im Teig Blasen, ist er gut geknetet.

3. Teig wieder zusammenkneten und mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

4. Backofen auf 220 °C vorheizen. Hefeteig in zwei Portionen aufteilen und zu Kugeln formen und zu ca. 18 cm grossen Rondellen auswallen.

5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Für den Belag Rosmarinnadeln abzupfen und in den Teig drücken. Brote mit restlichem Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. In der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten goldbraun backen.

6. Lauwarm servieren.

### NOTIZEN

Varianten

Focaccia mit Gorgonzola: 50 g Gorgonzola in Würfel schneiden und vor dem Backen über die Focaccia verteilen.

Focaccia mit Zwiebeln: 1 rote Zwiebel in Ringe schneiden und vor dem Backen über die Focaccia verteilen.

Focaccia mit Oliven: Vertiefungen mit je 1 entsteinten Olive füllen.