

FOCACCIA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Brote:

- 20 g Hefe / Germ
- 350 ml warmes Wasser
- 600 g Universal Weizenmehl
- 50 ml Olivenöl
- 2 TL Salz

- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- grobes Meersalz
- 2 Rosmarinzweige

Zubereitung:

Hefe im warmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, 50 ml Olivenöl und aufgelöste Hefe mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Danach auf leicht bemehlter Arbeitsfläche erneut etwas durchkneten und in 2 Teile teilen. Jedes Teigstück auf je ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zu Fladen mit einem Durchmesser von ca. 30 cm ausrollen. Nochmals 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit 50 ml Olivenöl verrühren und ziehen lassen. Rosmarinzweige waschen und abreiben.

Backrohr auf 220° Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die fertig aufgegangenen Teigfladen mit dem aromatisierten Olivenöl bestreichen, mit grobem Meersalz und Rosmarinnadeln bestreuen und im Rohr ca. 25 Minuten goldbraun backen.