

Focaccia

- 250g Mehl
- 1TL Salz
- 1/2 Hefewürfel
- Prise Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- Fleur de Sel
- Olivenöl

Rührschüssel, Küchenmaschine, Knethaken



Mehl in eine Rührschüssel geben und mit einem Teelöffel Salz gut vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken.

Die Hefe mit dem Zucker in 150ml lauwarmen Wasser auflösen. Dann die Hefemischung in die Mulde geben, das Mehl vom äußeren Rand über das Hefegemisch geben, so dass es mit etwas Mehl bedeckt ist. 15 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250 °C (Umluft 230°C) vorheizen.

Den Teig nun mit der Küchenmaschine unbedingt 10 Minuten kneten lassen. Das macht den Teig schön geschmeidig.

Mit einem Tuch bedecken und noch einmal 30 bis 40 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln vom Stiel trennen und grob hacken.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas ausbreiten und mit den Fingerkuppen mehrfach eindrücken (nicht mit Nudelholz ausrollen oder bearbeiten). Den Teig dünn mit Olivenöl einpinseln, Rosmarinnadeln darauf verteilen, mit Fleur de Sel und grob gemahlenen Pfeffer bestreuen.

Ab in den Ofen für 12-15 Minuten, bis die Focaccia eine schöne hellbraune Farbe bekommen hat.

