

# ROSMARIN Focaccia

## ZUTATEN:

350 g Weizenmehl oder 350 g Dinkelmehl (schmeckt genauso gut)  
14 Trockenhefe ( 2 Tütchen)  
200 ml Wasser, lauwarm  
50 ml Olivenöl  
1 Teel. Meersalz  
Kräuter (Rosmarin, Thymian), gehackter Knoblauch oder Oliven

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl mit Hefe mischen. Wasser, Öl und Salz hinzugeben. Mit dem Knet-  
haken zu einem festen Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 1 Std. gehen lassen,  
bis der Teig sich erheblich (doppelter Umfang) vergrößert hat.
3. Dann wird der Teig nochmal ein ganz kleines bisschen geschlagen ( wie  
beim ital. Pizzabäcker, er kriegt noch mal ordentlich einen mit)..
4. Danach wird der Teig in zwei schmale Fladen auf das Backblech gelegt
5. Jetzt werden mit den Fingern kleine Vertiefungen eingeklopft.
6. Nun bestreicht man die Stücke mit Olivenöl und streut Meersalz drüber  
und nach Belieben Kräuter, z.B. Rosmarin, Knoblauch oder die Oliven.
7. Jetzt muss das Focaccia auf dem Backblech noch eine halbe Stunde ge-  
hen.
8. Dann kommt der Teig bei 220 Grad in den Ofen, je nach Ofen zwischen  
10 und 20 Minuten.
9. Wenn das Brot schön braun und ein wenig hochgekommen ist (keine Sor-  
ge, wenn es flach bleibt, dann ist es perfekt) aus dem Backofen nehmen  
und noch warm genießen

Dieses Rezept ergibt zwei schöne Brotfladen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: 1,5 -2 Stunden

Backzeit: 25 Minuten