Focaccia nach Original Rezept

Zutaten für ein Blech

- 350 ml Wasser (lauwarm)
- 21 g frische Hefe (½ Würfel)
- 1 Prise Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz (grob)
- Rosmarin (2 Zweige)
- Olivenöl (zum Beträufeln)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Löse die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auf. Gib das Mehl in eine Schüssel und füge das Salz, Olivenöl und das Hefewasser hinzu. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Der Teig ist ziemlich klebrig, er knetet sich besser, wenn du die Hände ein wenig mit Olivenöl einreibst.
2. Decke den Teig mit einem sauberen Tuch ab und lass ihn an einem warmen Ort 1 Stunde ziehen. Falte den Teig danach erneut und lass ihn eine weitere Stunde gehen.
3. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Stürze den Teig auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech. Drücke ihn mit den Fingern breit und kleine Vertiefungen in den Teig.
5. Beträufel den Teig mit Olivenöl und würze ihn mit Meersalz und Rosmarin.
6. Backe dein Focaccia für ca. 20 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.