

Focaccia mit Parmesan



• So aromatisch. •

Zutaten

Teig:

230g lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe, 1 TL Zucker
350g helles Mehl
40g geriebener Parmesan

Marinade:

4 EL Olivenöl, einige Zweige Rosmarin
1 EL Kräuter wie Thymian oder Oregano, nach Geschmack
grobes Meersalz

Zubereitung

Wasser, Hefe und Zucker verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, 1 EL Olivenöl und Parmesan zufügen. 4 Minuten in der Küchenmaschine kneten, in eine leicht mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben, leicht mit Mehl bestäuben, abdecken und 30 - 45 Minuten ruhen lassen.

Nochmal durchkneten, zu einem flachen Laib formen und auf den Ofenzauberer setzen. Evtl. noch etwas weiter ausrollen, aber nicht zu dünn!

Kleine Mulden eindrücken.

Die Marinade darauf verteilen, mit grobem Meersalz bestreuen, abdecken und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Tipps:

Kleine halbierte frische Tomaten, getrocknete Tomaten oder Oliven in die Mulden drücken und sehen als Belag nicht nur toll aus, sondern schmecken auf diesem Brot auch wunderbar.
