

Focaccia



- Hol dir ein Stück Italien nach Hause. •

Zutaten

Teig:

300g lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe, 1 TL Zucker
400g helles Mehl, 100g Hartweizengrieß
1 TL Salz

Marinade:

4 EL Olivenöl
4 zerdrückte Knobizehen
einige Zweige Rosmarin, grobes Meersalz

Zubereitung

Wasser, Hefe und Zucker verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Grieß und Salz

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 leicht 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.

Backzeit: bei 220 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten

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.
