

Focaccia mit Rosmarin

Kategorien: Brot, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für 1 Stück
600	Gramm	Mehl Type 405
1		Hefe - frisch
225	ml	Wasser - lauwarm
75	ml	Öl - Olive
2	Teel.	Salz
		Rosmarin - frisch

Anleitung:

Die Hefe in warmes Wasser bröckeln, 3-4 Min. stehen lassen und dann verquirlen. Auf einer Arbeitsfläche Mehl und Salz mischen und dann in die Mitte eine Mulde drücken. 50ml von dem Olivenöl und die Hefeflüssigkeit hinzufügen und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig leicht durcharbeiten, ausrollen, in eine etwa 40x25cm große mit Backpapier ausgelegte Backform legen und die Ecken gut andrücken. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 20-30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Den Teig mit dem restlichen Öl bestreichen, mit einem Kochlöffelstiel den Teig einstechen und mit Rosmarin bestreuen. Focaccia ca. 20-30 Min. backen, bis das Brot ein blasses Goldbraun zeigt. Auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und noch warm verzehren.

15 min Zubereitung 90 min Ruhezeit 30 min Backzeit

Fett 9%,312 kcal / 100g ,2.846 kcal / Stück,912 g / Stück