Rezept online aufrufen

Focaccia

Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und Zucker in 3/8 l lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3 EL Olivenöl und Salz unterrühren und den Teig gut durchkneten (dauert ca. 10 Minuten). Zugedeckt nochmals gehen lassen, ca. 1 Stunde. Backofen auf 220° C vorheizen. Den Teig halbieren und zu dicken Fladen ausrollen, diese auf die bemehlten Bleche legen. Mit den Fingern Dellen in die Oberfläche drücken. Ein weiteres Mal zudecken und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Mit dem restlichen Öl bestreichen und dann nach Wahl mit Rosmarinnadeln oder getrocknetem Thymian bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 - 20 Minuten backen (Umluft 200! C).

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 273

Zutaten für 8 Portionen:

500 g	Mehl
20 g	Hefe, frische
375 ml	Wasser
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
5 EL	Olivenöl
	Mehl, für die Arbeitsfläche und Bleche
	Rosmarin oder Thymian