



Focaccia

½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
½ TL Salz
250 g Mehl
3 EL Olivenöl
grobes Meersalz
1 Zweig Rosmarin

- Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und hacken
- Backofen auf 230° vorheizen. Ober-/Unterhitze, Backblech unterste Schiene

Zucker und die zerbröselte Hefe in 160 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz dazugeben und mit den Knethaken des Mixers oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig kneten, dann auf Backpapier zu einem Rechteck von ca. 1,5 cm Dicke ausrollen. Weitere 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Mit dem Finger 20-30 kleine Mulden in die Oberfläche drücken, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und grobem Salz bestreuen. Den Fladen mit dem Backpapier auf das heiße Backblech heben und 15-18 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.