

# DAS BESTE FOCACCIA REZEPT



## Zutaten:

1 kg	Mehl
1 Würfel	Frischhefe
650 ml	Lauwarmes Wasser
3 EL	Olivenöl
1 ¼ EL	Salz

## Für den Belag:

2 TL	Grobes Meersalz
3 EL	Olivenöl
3 EL	Lauwarmes Wasser
1 Bund	Rosmarinzweige
40 g	Entsteinte schwarze Oliven

## Tipp:

Den Belag kannst du nach Belieben ergänzen oder abändern. Zum Beispiel mit Cherry Tomaten, Thymian, Basilikum, grünen Oliven, Knoblauch, Pfeffer, Chili, oder getrockneten Tomaten.

## Zubereitung:

- ★ Die Hefe mit 150 ml des lauwarmen Wassers verrühren und für ca. 10 Minuten stehen lassen.
- ★ Das Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine geben, mit dem Salz vermischen und eine Mulde bilden.
- ★ Das Hefewasser in die Mulde gießen, leicht mit Mehl bedecken und für ca. 10 Minuten stehen lassen.
- ★ Das restliche Wasser und 3 EL Olivenöl hinzugeben und den Teig zuerst auf kleiner und später auf höherer Stufe für ca. 10-15 Minuten zu einem klebrigen Teig kneten. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Olivenöl einfetten.
- ★ Die Küchenmaschine abstellen, den Teig zu einer Kugel formen und die Teigkugel auf das eingefettete Backblech legen. Für gut 1,5 Stunden stehen lassen.
- ★ Den Teig auf dem Backblech auseinanderziehen und so formen, dass damit das ganze Backblech bedeckt ist. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für 45 Minuten stehen lassen.
- ★ Den Backofen auf 230°C vorheizen. In der Zwischenzeit kannst du die Oliven in Ringe schneiden und 5 EL lauwarmes Wasser zusammen mit 5 EL Olivenöl gut vermischen.
- ★ Mit den Fingern drückst du nun über den gesamten Teig verteilt viele tiefe Mulden ein. Danach giesst du das vermischte Öl und Wasser so über den Teig, dass es sich in den kleinen Mulden festsetzt.
- ★ Den Teig mit dem groben Meersalz und den Olivenringen bestreuen und im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen.
- ★ Während dem Backen kannst du die Blätter ab den Rosmarinzweigen zupfen
- ★ Nach 10 Minuten Backzeit den Teig mit den Rosmarinblättern belegen und anschließend für weitere 5 Minuten backen.
- ★ Das Focaccia aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.