

heute gibt es...

## Focaccia al rosmarino



### Zutaten: (für 1 Backblech)

- 7g Trockenhefe oder 21g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 50ml lauwarme Milch
- 500g Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- ca. 50 ml Olivenöl
- 12g Salz
- frischer oder getrockneter Rosmarin
- grobes Salz oder Salzflocken

### Zubereitung:

1. Die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen.
2. Die Hefemasse zum Mehl geben, das Wasser nach und nach hinzufügen und alles einige Minuten kneten.
3. Nun 30ml Olivenöl und schließlich das Salz unter kneten untermischen bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
5. Nach der Aufgehzeit das Backblech mit Olivenöl einpinseln, den Teig darauf geben und mit den Händen flach drücken.  
Sollte sich der Teig nicht leicht verteilen und zurückziehen, kurz 10 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, sodass sich dieser etwas entspannt und danach wieder durch leichtes Drücken ausbreiten.
6. Das Blech mit der Focaccia im ausgeschalteten Backofen mit angeschalteter Beleuchtung für eine weitere Stunde aufgehen lassen.
7. Anschließend den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
8. Währenddessen mit den Fingern die typischen Mulden in das Brot mithilfe der Finger hineindrücken, mit etwas Olivenöl beträufeln und Salz sowie Rosmarinnadeln darauf verteilen.
9. Das Fladenbrot für ca. 30 Minuten im Backofen goldbraun backen, anschließend schneiden und genießen.

### Wichtige Tipps und Informationen:

- Wollt ihr eure Focaccia dünn und knusprig haben, solltet ihr die letzte Gehzeit überspringen.
- Bevorzugt ihr die weiche Variante, das Hineindrücken der Mulden vermeiden.
- Selbstverständlich könnt ihr die Form des Brotes variieren. Üblich sind die rechteckige und runde Version.
- Falls euch die Gehzeiten nicht passen, könnt ihr den Teig auch zubereiten und in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel bis zu 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren und dort langsam gehen lassen. Vor der Zubereitung herausnehmen, warten bis der Teig die Raumtemperatur erreicht und anschließend nach Rezept weiter vorgehen.
- Die Focaccia hält sich bis max. 2 Tage in der Frischhaltedose. Am besten schmeckt sie aber frisch aus dem Backofen.