

Rezept

Focaccia mit Rosmarin

Ein Rezept von Focaccia mit Rosmarin, am 20.04.2024

Zutaten

1 EL Zucker	500 g Weizenmehl (Type 405)
½ Würfel Hefe (ca.21 g)	ca. 140 ml Olivenöl
2 TL Salz	Mehl zum Bestäuben
2 Zweige Rosmarin (nach Belieben auch ½ Handvoll Salbei oder 1 Bund Thymian)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (40 × 30 cm) oder 48 Stück (5 × 5 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 3 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Für den Vorteig 300 ml handwarmes Wasser mit Zucker und 1 EL Mehl verrühren. Die Hefe zerbröckeln, dazugeben und unter Rühren auflösen. Alles zugedeckt 10 Min. gehen lassen.
2. Restliches Mehl in eine große Rührschüssel geben, 80 ml Öl, Salz und die Hefemischung dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Dann mit etwas Mehl bestäuben und noch etwas mit den Händen kneten. Den Teig mit Öl einreiben, zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
3. Eine große Auflauf- bzw. Backform (40 × 30 cm) mit Backpapier auslegen und mit 2 EL Öl beträufeln. Den Teig etwas bemehlen und gleichmäßig auf dem Öl in der Form verteilen. Mit einem Kochlöffelstiel im Abstand von ca. 3 cm immer wieder tief in den Teig stechen. Erneut mit 2 EL Öl beträufeln und noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und nach Belieben etwas klein hacken. Den Teig mit dem Rosmarin bestreuen. Im heißen Backofen in 25 - 30 Min. goldbraun backen. Anschließend die Focaccia aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.