Rezept

Focaccia mit grünen Oliven

Ein Rezept von Focaccia mit grünen Oliven, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
	1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
8 EL	Olivenöl
100 g	grüne Oliven ohne Stein
1 TL	Salz
	1/2 TL Zucker
2 Zweige	Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerbröckeln, mit Zucker und 2 EL lauwarmem Wasser verrühren und 10 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.

2. Die Hefemischung in die Schüssel zum Mehl geben. 225 ml lauwarmes Wasser und 6 EL Olivenöl dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 3-4 Min. durchkneten. Den Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen, wieder in die Schüssel legen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln grob hacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. Den Hefeteig nochmals durchkneten. Den Rosmarin und die Oliven unterkneten. Das Backblech mit Öl bestreichen. Den Teig zu einem länglichen Fladen formen und auf das Blech legen. Den Fladen mit einem Tuch bedecken und ca. 20 Min. gehen lassen.

4. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Fladen mit einem Messer an der Oberfläche kreuzweise einritzen. Mit 1 EL Öl bestreichen. Im Backofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.