Rezept

Focaccia

Ein Rezept von Focaccia, am 12.10.2024

Zutaten

1 Grundrezept Pizzateig (s. Rezept-Tipp unten)	**100 ml**	Olivenöl
4-5 EL frische Rosmarinnadeln		Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 RUNDE BLECHE VON 30 CM Ø (À 8 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Bleche einfetten. Den Pizzateig nach Rezept zubereiten (s. Rezept-Tipp unten). Den Teig ausrollen, auf die Bleche legen und im warmen Ofen 20 Min. gehen lassen.

2. Die Bleche aus dem Ofen nehmen. Den Backofen vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erwärmen, die Rosmarinnadeln hinzufügen und 10 Min. ziehen lassen.

3. Den Teig über Kreuz einschneiden und mit der Hälfte des warmen Öls bestreichen. Die Fladen nacheinander jeweils 20-25 Min. im Backofen bei 250° auf der mittleren Schiene backen, mit Umluft bei 220° gleichzeitig auf der mittleren und unteren Schiene.

4. Die heißen Fladen mit dem Rest des Öls bestreichen und warm servieren. Die Focaccia passt hervorragend zu Antipasti.