

Rezept

Focaccia mit Feigen und Rosmarin

Ein Rezept von Focaccia mit Feigen und Rosmarin, am 08.02.2025

Zutaten

300 g Mehl	1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
1 EL Zucker	1/2 TL Salz
3 EL Olivenöl	2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Backpapier für das Backblech	Mehl zum Arbeiten
5-6 reife Feigen	2 EL frische Rosmarinnadeln
40 g Pinienkerne	2 EL Zitronensaft
2 EL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl
1-2 EL Zucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit 175 ml lauwarmem Wasser, 1 EL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Salz, Öl und Zitronenschale zum Vorteig geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 40 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten und ca. 5 Min. ruhen lassen, dann in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und abgedeckt weitere 10 Min. gehen lassen. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Die Feigen waschen, trocken tupfen und in Viertel schneiden. Die Viertel auf dem Teig verteilen. Mit Rosmarin und Pinienkernen bestreuen. Mit Zitronensaft, Honig und Olivenöl beträufeln.
4. Teig weitere 10 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Die Focaccia herausnehmen und mit Zucker bestreuen.