

Rezept

Focaccia mit Käse und Oliven

Ein Rezept von Focaccia mit Käse und Oliven, am 13.11.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 550)	1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20g)
Meersalz	1 TL Zucker
4 EL Olivenöl	2 EL gehackte Rosmarinnadeln
75 g getrocknete Tomaten (in Öl)	100 g schwarze Oliven (entsteint)
Je 100 g geriebener Parmesan und mittelalter Gouda	Mehl zum Arbeiten
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (30 X 40 CM, 10 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. 300 ml Wasser lau erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 2 TL Salz und 1 TL Zucker zufügen.
2. Hefe mit dem Wasser und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Das Olivenöl, das übrige Wasser und 1 EL Rosmarin dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten. Einen Teigloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 30 min. gehen lassen.
5. Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Oliven ebenfalls klein schneiden. Beides mit Parmesan und Gouda unter den Teig kneten, zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.
6. Teig auf wenig Mehl durchkneten, 2 cm dünn und oval ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Wasser bestreichen, übrigen Rosmarin aufstreu en. 15 Min. gehen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, die Focaccia 15– 20 Min. (Mitte) backen. Auf dem Blech in Stücke teilen, heiß und nach Belieben mit etwas Meersalz bestreut servieren.