

Rezept

Focaccia mit Trauben und Rosmarin

Ein Rezept von Focaccia mit Trauben und Rosmarin, am 23.04.2024

Zutaten

300 g Weizenmehl (Type 550)	¼ Würfel frische Hefe (10 g)
1 EL Olivenöl	1 EL Milch
7 g Salz	200 g rote kernlose Weintrauben
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl zum Arbeiten
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 22 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Olivenöl und Milch von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 4 Min. verrühren. Dabei langsam 180 - 200 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann 4 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Salz zufügen und alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Trauben waschen und von den Rispen zupfen. Die Trauben in einem Sieb mit den Fäusten vorsichtig zerdrücken, bis sie leicht aufplatzen. Abtropfen lassen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.
3. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und erneut 30 Min. ruhen lassen.
4. Den Teig auf einem bemehlten Backpapier mit den Fingern zu einem flachen Rechteck (ca. 30 × 10 cm) formen. Dann mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Den Laib mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt erneut 15 Min. gehen lassen.
5. Währenddessen den Backofen mit Backblech (2. Schiene von unten) auf 220° vorheizen. Nochmals mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und die Trauben darin verteilen. Die Rosmarinnadeln daraufstreuen und den Laib mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen. Etwas Wasser in den Backofen sprühen und die Focaccia darin ca. 35 Min. backen. Nach 10 Min. den Backofen auf 180° schalten. Die Focaccia warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.