

## Rezept

# Focaccia vom Blech

Ein Rezept von Focaccia vom Blech, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Type 00 oder 550)	<b>10 g</b> frische Hefe
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1 TL</b> + 3 EL Olivenöl
Salz	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>25 g</b> schwarze, entsteinte Oliven (aus dem Glas)	<b>50 g</b> Cocktailtomaten
<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter	<b>1</b> Zwiebel
<b>1/2 TL</b> Fenchelsamen	<b>25 g</b> geräucherter Schinkenspeck in Würfeln
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 3 g F, 2 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit Zucker, 1 TL Öl und 1 TL Salz zum Mehl geben. Alles mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen weitere 10-15 Min. kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Oliven in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Basilikumblätter waschen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
3. Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier zum Rechteck (30 × 26 cm) ausrollen und auf ein Blech ziehen. Je ein Viertel des Teiges mit Rosmarin und Oliven, Tomaten und Basilikum, Zwiebel und Fenchelsamen sowie Speckwürfeln belegen. Abgedeckt weitere 20-30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 200° vorheizen. Focaccia mit 3 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 12-15 Min. backen. Mit einem Geschirrtuch bedeckt abkühlen lassen.