

Rezept

Frühstücks-Focaccia

Ein Rezept von Frühstücks-Focaccia, am 17.12.2025

Zutaten

30 g	Hefe (ca. 3/4 Würfel)	1 TL	Zucker
2 EL	Weizenmehl Type 550	6 EL	warmes Wasser
300 g	Weizenmehl Type 550	200 g	Mehl Tipo 00 oder Pasta- und Pizzamehl
1 1/2 TL	Salz	1 EL	getrockneter Oregano
70 ml	Olivenöl	ca. 300 ml	warmes Wasser
	Mehl und Öl zum Bearbeiten		Butter für das Backbech
4 EL	frische Rosmarinnadeln		grobes Meersalz
3 EL	Olivenöl zum Beträufeln		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Focaccia von 850 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in ein Schälchen bröckeln, mit Zucker, Mehl und Wasser glatt rühren. Zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
2. Für den Hauptteig beide Mehlsorten mit Salz und Oregano sowie dem Vorteig grob mischen. Warmes Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) mit dem Öl verrühren und zum Mehl gießen. Den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Den Teig mit bemehlten Händen mehrmals in der Luft auseinanderziehen und zusammendrücken. Die Hände mit Öl einreiben, den Teig zu einer Kugel formen und in einer mit Mehl ausgestreuten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Ein Backblech einfetten. Den Teig einmal zusammendrücken, auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche backblechgroß ausrollen und aufs Blech legen. Zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken, die Oberfläche mit Rosmarinnadeln und Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Focaccia auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen.