

Rezept

Mediterrane Kräuter-Focaccia

Ein Rezept von Mediterrane Kräuter-Focaccia, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe
Salz	9 EL Öl
1 EL Honig	je 3 Zweige frischer Thymian, Rosmarin und Salbei
1 Eigelb	1 EL grobes Meersalz
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Hefe und 1 TL Salz vermengen; mit 5 EL Öl, Honig und 1/4 l warmem Wasser zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Kräuter waschen, trocken schütteln. Blätter hacken, mit restlichem Öl verrühren.
2. Den Teig halbieren. Jede Hälfte rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Die eine mit der Kräutermasse bestreichen, die andere darüber legen. Den Teig an den Rändern gut zusammendrücken und mit den Fingern einige Mulden hineindrücken. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und an einem warmen Ort zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
3. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Blech mit der Focaccia in den heißen Ofen (Mitte) schieben. 150 ml Wasser in die Fettpfanne des Ofens gießen. Das Brot ca. 15 Min. backen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, den Teig damit bestreichen und mit grobem Meersalz bestreuen. Die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren und die Focaccia in weiteren 15 Min. fertig backen.