Rezept

Mini-Focaccia

Ein Rezept von Mini-Focaccia, am 21.05.2025

Zutaten

1 TL	Zucker
250 g	Mehl
8 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz
2 TL	Trockenhefe
1/2 TL	Salz
2 EL	getrockneter Rosmarin
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. In einem Schüsselchen 150 ml lauwarmes Wasser, Zucker und Hefe glatt verrühren.

2. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. 2 EL Öl und den Hefeansatz dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in mind. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1-2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 4 EL Öl bestreichen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit den Händen nochmals kurz durchkneten und in 4 Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem länglichen, 1 cm dicken Fladen formen, auf das Blech legen und mit den Fingern in kleinen Abständen Vertiefungen in den Teig drücken. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen, auf den Ofenboden ein Schüsselchen mit Wasser stellen. Die Fladen mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Rosmarin und grobem Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren.