

Rezept

Vegane Oliven-Focaccine

Ein Rezept von Vegane Oliven-Focaccine, am 12.06.2026

Zutaten

1 Pck. Trockenhefe (7 g)	Zucker
8 EL Olivenöl	1 TL Salz
500 g Mehl	200 g grüne Oliven (entsteint)

Ausserdem

Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 13 g F, 8 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser und 1 Prise Zucker verrühren, dann mit 5 EL Öl und Salz zum Mehl in eine Schüssel geben und alles mit den Händen in ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Schüssel mit 1 EL Öl ausstreichen, den Teig darin wenden. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl kräftig durchkneten, zur Rolle formen und in 8 gleich große Stücke teilen. Diese zu flachen Fladen formen und auf das vorbereitete Blech legen. Mit einem Tuch bedecken und 25 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 220° vorheizen. In die Oberfläche der Fladen kleine Mulden drücken und die Oliven hineindrücken. Focaccine mit übrigem Öl (2 EL) beträufeln, mit Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, dabei die Temperatur auf 200° reduzieren.