



Focaccia mit Rosmarin und Oliven

Zutaten für 12 Stück

- 500 g Weizenmehl Type 550
- ½ Würfel frische Hefe (21 g)
- 5 EL + 250 ml lauwarmes Wasser
- Prise Zucker
- 8 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g entsteinte schwarze Oliven
- Meersalz zum Bestreuen
- Mehl zum Arbeiten
- Backpapier fürs Blech

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 5 EL Wasser und Zucker verquirlen. Den Hefeansatz in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. 250 ml Wasser, 2 EL Öl und Salz zum Ansatz geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nochmals kräftig von Hand kneten, bis er geschmeidig ist. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln abzupfen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpulver belegen. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 12 Portionen teilen. Die Portionen auf bemehlter Arbeitsfläche zu Fladen (10 cm Durchmesser) ausrollen. Auf das Blech legen. Mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in die Fladen drücken. Die Fladen mit 6 EL Öl bestreichen und mit Rosmarin, Oliven und Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp:

Die kleinen Brotfladen schmecken direkt vom Blech am besten. Sie können aus dem Teig auch Ciabattas backen. dafür den Teig zu zwei länglichen Laiben formen und 30 Minuten gehen lassen. Im heißen Backofen bei 240° (Umluft 220°) ca. 25 Minuten backen. Wer mag, knetet noch 50 g in Streifen geschnittene schwarze Oliven oder getrocknete Tomaten in den Teig.



DRAX•MÜHLE
