

Klassisches Focaccia

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

350 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 ½ dl Wasser, lauwarm
40 ml Olivenöl

Belag:

40 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 - 2 TL Rosmarin
3 - 4 EL Parmesan, gerieben

1 Vorbereiten:

Das Ofenblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Hefe, Salz und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. Das Wasser sowie das Olivenöl einrühren. Den Teig 10 Minuten lang auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten, dann in eine geölte Schüssel legen und wenden. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort auf das Doppelte gehen lassen. Anschliessend leicht kneten, in die Schüssel zurückgeben und ein zweites Mal gehen lassen.

Den Teig 1 cm dick auswallen und auf das vorbereitete Blech legen. Mit den Fingern leichte Vertiefungen darin drücken.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C



③ **Belag:**

Das Olivenöl auf den Teig geben, dabei darf es sich ruhig in den Vertiefungen sammeln. Den Knoblauch klein hacken, darüber verteilen und leicht andrücken. Mit Rosmarinnadeln und Parmesan bestreuen.

Die Focaccia in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

