

Rosmarin Sauerteig-Focaccia

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

350 g Mehl
150 g Vollkornmehl
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver
mit Hefe
6 g Salz (fein)
350 ml Wasser

Ausserdem:

5 EL Olivenöl
½ Bund Rosmarin
6 g grobes Salz

1 Vorbereiten:

Backform (40 x 30 cm) bereitlegen.

2 Teig:

Mehl und Vollkornmehl mit dem Sauerteigpulver, feinem Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zuerst auf kleiner Stufe zu einem glatten Teig verkneten, dann auf etwas höherer Stufe 10 Min. kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.

3 Ausserdem:

Ca. 1 EL Öl in einer der vorbereiteten Backform verteilen, Teig darauf legen und mit den Fingern den gesamten Teig eindrücken (so verteilt sich das Olivenöl gleichmässig in den Mulden und rinnt nicht an den Rand). Teig in der Form abdecken und nochmal ca. 30 Min ruhen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

Rosmarin vom Stängel abzupfen, mit dem restlichen Olivenöl und dem groben Salz auf dem Teig verteilen.



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Aus der Form lösen, leicht abkühlen und lauwarm geniessen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53