

Rosa Focaccia mit Rosmarin

Zutaten:

500 g	Weiss-/Ruchmehl oder Dinkelmehl
1 TL	Salz
1 TL	getrockneter Rosmarin oder 1 Esslöffel frische Rosmarinnadeln
3 EL	Olivenöl
20 g	frische Hefe (1/2 Würfel à 42g)
ca.250-300 ml	Randensaft Biotta oder Wasser

Zubereitung:

Den Rosmarin im Mörser fein mörsern oder auf einem Schneidebrett die Nadeln fein hacken. In einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Rosmarin vermischen. Hefe zerbröckeln und im Randensaft (Zimmertemperatur) auflösen. Olivenöl beifügen, mit den Fingern der einen Hand die Masse rühren mit der anderen Hand die Hefe-Randensaft Mischung nach und nach begeben.

Achtung! der Teig darf nicht zu feucht/klebrig sein. Teig ca. 5 Minuten mit beiden Händen kneten (oder 2-3 Minuten mit der Küchenmaschine).



Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und an einem lauwarmen Ort 30 -40 Minuten gehen lassen. Ich wärme den Ofen auf max. 35° Grad vor und lassen den Teig dort gehen.

Ofen auf 250° vorheizen.

Danach den Teig auf ein mit Backpapier belegten Blech stürzen und mit nassen Händen ca. 2 cm dick auf einem Backpapier ausbreiten.

Nochmals 10-20 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel einige Male einstechen. Mit Olivenöl oder Knoblauch-Olivenöl bepinseln.

Focaccia in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten bei 200° backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp! Die Focaccia in Quadrate schneiden und mit diversen Käsesorten und/oder Aufschnitt auf einer Platte als Vorspeise servieren.