

Focaccia

Zutaten für 16-20 Portionen

500	g	Halbweissmehl	
500	g	Weissmehl	Mehl in eine Rührschüssel geben und mischen.
20	g	Frischhefe	Eine Mulde im Mehl formen und die Hefe zerbröckelt hineingeben.
1	Prise	Zucker	Über die Hefe geben.
1	dl	Wasser, lauwarm	Zur Hefe giessen und 15 Minuten gehen lassen.
3	TL	Salz	Zum Mehl geben.
5	dl	Wasser, lauwarm	Beigeben und den Teig 10 Minuten mit der Küchenmaschine kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten aufgehen lassen.
50	g	Oliven, schwarz, entsteint	Halbieren, beiseitestellen.
50	g	Tomaten, getrocknet, in Öl	In 1cm Stücke schneiden, beiseitestellen.
3	Zweige	Rosmarin	Nadeln abziehen und fein hacken, beiseitestellen.
		Olivenöl	Backblech mit Backpapier belegen und mit Öl bepinseln. Den Teig ohne zu kneten mit beölten Fingern flach drücken, sodass das ganze Blech ausgefüllt ist. Oliven, Tomaten und Rosmarin über dem Teig verteilen und in den Teig drücken. Teig weitere 45 Minuten aufgehen lassen.
		Olivenöl	Oliven, Tomaten nochmals in den Teig drücken und das Focaccia grosszügig mit Öl bepinseln.
3-4	Prisen	Fleur de Sel	Über den Teig streuen.
		Pfeffer, schwarz, a.d.M.	Nach Belieben über den Teig streuen. Backofen auf 250°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Focaccia auf der zweituntersten Rille einschieben und die Temperatur auf 230°C reduzieren. Focaccia 20 Minuten goldbraun backen.

