

Focaccia (ca. 8 Personen)

Zutaten:

500 g	Mehl
350 ml	Wasser, handwarm
7 g	Trockenhefe
6 g	Salz, fein
1EI	Olivenöl
	Meersalz
	Rosmarin, gezupft

Zubereitung:

- Mehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Schüssel geben und kneten, bis es sich verbindet.
- Dann das Olivenöl dazugeben und 10 min kneten.
- In eine mit Backpapier ausgelegte und mit Olivenöl bestrichene Ofenform geben und mit einem Tuch abdecken, 3h gehen lassen.
- Mit Olivenöl bepinseln, Meersalz und Rosmarin darüber geben.
- Ofen auf 200°C vorheizen, danach ca. 20 min. backen.