Focaccia mit Rosmarin

Zutaten:

350 ml Wasser

30 g Hefe

1 Pr. Zucker

15 g Olivenöl (für den Teig)

1 TL Salz

700 g Dinkelmehl

1 TL Meersalz

60 g Olivenöl

frische Rosmarinnadeln

Zubereitung der Focaccia mit Rosmarin:

Großen Ofenzauerer Plus fetten. Wasser, Hefe, Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St. 2 erwärmen. Mehl, Öl und Salz dazu fügen und 2 Min/Teigstufe kneten.

Teig auf den Großen Ofenzauberer Plus geben und mit dem Teigroller ausrollen.

Mit den Fingern tiefe Löcher in den Teig drücken.

60 g Olivenöl und das Salz in einer Schüssel verrühren und über die Focaccia streichen.

Rosmarin über dem Teig verteilen und in den kalten Backofen stellen. Vor dem Backen mindestens noch eine Stunde im Backofen gehen lassen.

Erst dann den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze anschalten.

30 Minuten backen.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de