

Focaccia

Zutaten

- 500 g Ruchmehl
- 20-30 g frische Hefe, zerbröckelt
(oder die entsprechende Menge Trockenhefe)
- 3.5 dl lauwarmes Wasser
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Salz

nach Wunsch

- 2 Esslöffel entsteinte, grob gehackte Oliven
oder 2 Esslöffel gehackte gedörrte Tomaten
oder 1 Esslöffel Rosmarinnadeln, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten mischen; am besten mit den Knethaken eines Handrührgerätes 5 Minuten kneten bis ein weicher, elastischer Teig entsteht.

Nach Wunsch Oliven oder getrocknete Tomaten oder Rosmarin beifügen. Nochmals kurz kneten.

Den Teig, mit geölten Händen auf dem mit Backpapier belegten Backblech flach verteilen, mit der Spitze des kleinen Fingers einige Vertiefungen im Teig herstellen.

Im 40 Grad warmen Backofen oder an einem warmen Ort den Teig 20-30 Minuten aufgehen lassen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Focaccia ofenwarm essen oder vorher abkühlen lassen.

Dazu passt

Frisch gepresster Orangensaft

