





Focaccia

Der köstliche italienische Klassiker mit Oliven für das Grillfest.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
½ TL Salz
250 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

Focaccia-Belag:
2 Knoblauchzehen
etwa 4 EL Olivenöl
etwa 20 schwarze Oliven
etwa 1 TL gerebelter Oregano
etwa 1 TL grobes Meersalz
etwa 2 Zweige Rosmarin

Wie backe ich schnell und einfach eine klassische Focaccia?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig auf dem Blech mit bemehlten Händen zu einem flachen Boden andrücken.



3 Focaccia-Belag:

Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Olivenöl und Knoblauch verrühren und auf den Teig streichen. Oliven gleichmäßig verteilt leicht in den Teig drücken. Oregano und Meersalz gleichmäßig aufstreuen und mit Rosmarinzwiegen belegen. Teig nochmals 45 Min. gehen lassen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

4 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Focaccia auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Focaccia ist einfriergeeignet. Das aufgetaute Gebäck nochmals etwa 5 Min. aufbacken.

