

## Focaccia – un viaggio in italia



- Thema:** Bella Italia – Eine Reise nach Italien  
**Saison:** immer wenn die „Urlaubssehnsucht“ groß ist,.....  
**Besonderheit:** wir hatten Rosmarin aus dem Garten – frisch immer am Besten  
**Zu Beachten:** keine Fertigteige verwenden

### **Zutaten / Einkaufsliste**

für 2 Personen  
(als italienische Vorspeise)

125 g	Mehl
Ca. 80 ml	Wasser
1/4	Würfel Hefe (ca. 10g)
1 TL	Oregano
1 KL	Honig
3 Zweige	Rosmarin
n.B.	gutes Olivenöl
n.B.	Salz (fein)
n.B.	grobes Meersalz
n.B.	Mehl (zum kneten und ausrollen)



### **Zubereitung**

Mehl, Wasser, zerbröselte Hefe, Honig, Oregano und Salz (fein) auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten (je länger umso geschmeidiger wird der Teig – es darf kein Teig mehr an den Händen kleben bleiben). Danach den Teig in eine Schüssel geben, kreuzweise einritzen und zugedeckt (Geschirrtuch) ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen (an einem warmen Ort). Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals auf einer gut gestaubten Fläche durchkneten. Danach zu einem dünnen Fladen (Pizza) ausrollen.



Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Stiel eines Kochlöffels Löcher in den Teig drücken. Den Teig mit Olivenöl bestreichen, mit grobem Meersalz und Rosmarinnadeln bestreuen und noch mit Wasser besprengen. Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 200°) ca. 10 Minuten backen, bis das Focaccia goldbraun wird.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*