

Focaccia Rosmarino-Olive

Zutaten:

20 g Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
500 g feinst gemahlene Weizenmehl
1 ½ TL Meersalz
1 EL Rosmarinnadeln
1 EL Thymianblättchen
200 ml lauwarmes Wasser
50 ml Sahne
2 EL Olivenöl

Für den Belag:

2 EL Olivenöl
1 EL Rosmarinnadeln
1 EL grobes Meersalz
100 g entsteinte schwarze Oliven

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und in der Mulde mit dem Mehl zu einem dicklichen Teig verrühren. Mit Mehl bestäuben. Mit einem Tuch abdecken.
20 min gehen lassen.
2. Salz im lauwarmen Wasser auflösen. Kräuter, Sahne und Olivenöl zum Vorteig geben und alles gut auf der Arbeitsfläche mind. 10 min kneten. Teig zur Kugel formen und abgedeckt nochmals mind. 30 min abgedeckt gehen lassen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Teig portionieren. Entweder eine große Focaccia oder 4 kleine Focaccia.
2 cm dick oval ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach in die Oberfläche einstechen.
5. Von dem Olivenöl für den Belag bepinseln. Oliven in Ringe schneiden und leicht in den Teig drücken. Mit den Rosmarinnadeln und dem grobem Meersalz bestreuen. Eventuell noch etwas Pfeffer darüber streuen.
6. Focaccia ca. 20 bis 30 min (je nach Ofenqualität) mit Ober- und Unterhitze backen.
7. Goldgelbe Focaccia aus dem Ofen nehmen und noch warm mit dem restlichen Olivenöl bepinseln.