



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Focaccia mit Taggiasche Oliven und Rosmarin

FÜR EINE FORM von 30x20 cm ODER GRÖßER

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

+2 x 40 MINUTEN GEHZEIT

+ 20 MINUTEN Backzeit

Buongustaio Zutaten:

- 500g Weichweizenmehl tipo 00
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Taggiasche Oliven entsteint zum Belegen
- Meersalz

Sonstige Zutaten:

- 7g Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- Etwas Rosmarin frisch oder getrocknet
- 325 ml lauwarmes Wasser



ZUBEREITUNG

Lauwarmes Wasser in eine große Rührschüssel geben und die Hefe darin auflösen. Eine 2-3 Teelöffel Salz und 2 EL Olivenöl dazugeben. Das Mehl in die Schüssel geben und mit einer Gabel oder Kochlöffel alles gut vermengen, bis ein grober Teig entsteht.

Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche für 10 Minuten mit den Händen kneten. Den Teig dabei immer nach vorne ziehen und zurückfalten, so wird der Teig elastisch und geschmeidig. Teig zu einer Kugel formen, mit der Schüssel abdecken und für 40 Minuten gehen lassen.

Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und den Teig in die Form geben und vorsichtig auf eine gleichmäßige Stärke auseinanderziehen, ohne die enthaltenen Luftblasen zu zerstören.

1-2 EL Olivenöl mit den Fingern oder einem Pinsel auf den Teig streichen. Mit den Fingern die typischen Dellen in den Teig formen und mit den Rosmarinnadeln sowie den Oliven belegen. Etwas Meersalz drüberstreuen und dann mit einem feuchten Küchentuch abdecken und die Focaccia nochmals 40 Minuten gehen lassen.



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Ofen auf 200 C° Ober- und Unterhitze vorheizen und die Focaccia für ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Nach dem Backen die Focaccia noch mit 1-2 EL Olivenöl bestreichen und für 10 Minuten rasten lassen. Lauwarm servieren.

Buon appetito wünscht Buongustaiio!