



Rustikales Oliven-Rosmarin-Fougasse

Zutaten für 2 Fougasse:

225 g Weizenmehl Typ 00

100g Vollkornmehl

1 Päckchen Trockenhefe

210 ml Wasser

Olivenöl

1 TL Salz

2 TL gehackter Rosmarin

150 g grüne und schwarze Oliven

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Trockenhefe mischen. Eine Mulde in der Mitte formen und 2 EL Olivenöl und 210 ml warmes

Wasser hinzugießen. Nach und nach das Mehl mit dem Öl und dem Wasser vermischen, um einen weichen, klebrigen Teig zu formen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte oder mit der Küchenmaschine kräftig kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

