

Italienisches Focaccia



Rezept für 1 Focaccia

500g Weizenmehl (Typ 00)

1 ½ TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Olivenöl

300 ml warmes Wasser

Italienische Kräuter

Fleur de Sel



Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Trockenhefe mischen. 3 EL Olivenöl und 300ml warmes Wasser hinzufügen und mit der Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Eine rechteckige Backform mit Olivenöl fetten und den Teig darin verteilen. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Mit den Finger Löcher in den Teig drücken und reichlich Olivenöl darüber geben (sammelt sich dann in den Löchern). Mit italienischen Kräutern und Fleur de Sel bestreuen.

Das Focaccia im Backofen bei 200°C für ca. 25 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist.