



Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : " } });
```

Die herzhaft Knabberei zum Wein, auch für Pizza oder Flammkuchen geeignet

Zutaten

- 600 g italienisches Hartweizenmehl
- 40 g frische Hefe
- 3 El Olivenöl
- 240 ml lauwarme Milch
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 1 Tl Zucker
- 1/2 Tl Salz
- 2 - 3 El frische, gehackte Rosmarinnadeln
- Etwas grobes Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe mit dem Zucker und Salz zunächst in dem lauwarmen Wasser auflösen, etwas ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen.

Schritt2

Das Wasser, Mehl und Olivenöl dazu geben und 7 - 8 min. in der Küchenmaschine kneten.

Schritt3

Den Teig heraus nehmen, zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt4

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 - 2 Stunden ruhen und aufgehen lassen, bis sich der Teig nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Dünn ausrollen und auf 4 Springformböden, bzw. 1 großes Backblech geben.

Schritt6

Den gehackten Rosmarin mit grobem Salz mischen und gleichmäßig verteilen. Etwas andrücken, einige Tropfen Olivenöl darüber geben; die Focaccia immer sparsam belegen.

Schritt7

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen (Je heißer, je besser) und die Rosmarin - Focaccia ca. 5 min. knusprig, kross backen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In beliebig große Stücke schneiden, möglichst direkt aus dem Ofen, heiß servieren.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** Gebäck, Rosmarin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarin-focaccia-mit-olivenoel/>