

Focaccia

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Pasta, Nudeln, Teig, Brot
Italien

Vorbereitung 20 Minuten
Kochzeit 20 Minuten
Menge für 1kg

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Kilogramm	Weissmehl
2	1	Esslöffel	Meersalz
3	750	Milliliter	Wasser
4	20	Gramm	Hefe: oder etwas mehr Hefe = luftiger
5	2	Esslöffel	Olivenöl
6	1	Stängel	Rosmarin

Anleitung Zubereitung

1	Hefe in lauwarmen Wasser auflösen.
2	Mehl in Schüssel geben und Hefe dazugeben. Verrühren. 6 dl Wasser dazugeben.
3	1 gestrichener EL Meersalz dazugeben.
4	Bei Bedarf nochmals etwas Wasser dazugeben. Teig darf keinesfalls kleben.
5	Teig 2 Std. an warmen Ort gehen lassen.
6	Teig sorgfältig zu einem Fladenbrot formen, auf ein Blech mit Backpapier geben. Mit Messer Vierecke wie im Bild reinritzen.
7	Nochmals abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.
8	Mit Öl bepinseln und Rosmarin draufstreuen.
9	In 220 Grad vorgeheizten Ofen geben.

