

Focaccia mit Oliven

Passt super zu Tomaten mit Mozzarella...



Zutaten:

Ergibt 2 große od. 4 kleine

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 250 ml warmes Wasser - höchstens 38°C
- 1/2 Würfel frische Hefe, alternativ 7 g Trockenhefe
- 2 EL frische Rosmarinnadeln
- 3 EL Pinienkerne
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- grobes Meersalz
- 100 g schwarze Oliven ohne Kern (z.B. Kalamata)

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe hineinbröseln und mit dem lauwarmen Wasser und etwas Mehl vom Rand vermischen. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln fein hacken.

2/3 der Rosmarinnadeln und 3/4 der Oliven zusammen mit 2 EL Öl zum Vorteig in die Schüssel geben. Alles in der Küchenmaschine oder von Hand kräftig durchkneten. Im Anschluß den Teig zu einer glatten Kugel formen, wieder in die Schüssel legen und nochmals, zugedeckt mit einem Tuch, 60 Minuten gehen lassen.

Teig noch einmal kurz von Hand durchkneten, in 2 Hälften teilen, zu Kugeln formen, plattdrücken und oval, etwa 1 cm dick, ausrollen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 250°C vorheizen (keine Umluft!).

Mit dem Finger kleine Vertiefungen in den Teig drücken und mit Olivenöl beträufeln und mit einem Pinsel auf der Oberfläche etwas verteilen. Nun nur noch das grobe Meersalz, Pinienkerne und die restlichen Rosmarinnadeln darüber verteilen.

Ungefähr 30 - 35 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen lassen.

Herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
Guten Appetit!