

Focaccia mit Rosmarin

500 g Mehl	
1 ½ KL Salz	in Schüssel geben und vermischen, eine Mulde machen
2 EL Olivenöl	zugeben
½ Hefewürfel	zerbröckeln und ins Loch geben
3 dl Wasser	dazu giessen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Teig 2-3 cm dick zu einem Rechteck auswallen, auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken.
wenig Olivenöl	Oberfläche bestreichen
wenig grobkörniges Meersalz	
wenig Rosmarinnadeln	darüberstreuen, nochmals aufgehen lassen.

Backen: Unter- und Oberhitze, in der Ofenmitte bei 220°C 15-20 Min. backen. Focaccia schneiden, warm servieren.