

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Oliven zu Streifen schneiden.

Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, Wasser und 2 EL Olivenöl, 1 EL feingehacktes Rosmarin und 2/3 der Oliven zu einem glatten Teig rühren.

An einem warmen Ort abgedeckt für 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und in zwei Teile teilen.

Beide Teigstücke oval ca. 1 cm dick ausrollen. Nochmals für 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Mit den Fingern oder einem Holzstiel kleine Vertiefungen in den Teig drücken.

Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, die restlichen Oliven und das Rosmarin darüber geben. Mit grobem Meersalz bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze (ca. 200°C Heißluft) ca. 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit!

Oliven Focaccia

Zutaten

500 g Mehl
1 Päckchen **Trockenhefe**
1 Prise **Zucker**
1 TL **Salz**
250 ml lauwarmes **Wasser**
4 EL **Olivenöl**
175 g schwarze **Oliven**, ohne
Kern
2 EL **Rosmarin**
grobes **Meersalz**

Kategorie: Brot