

Focaccia mit Tomaten Oliven



Zutaten

1000 g Mehl
680 ml Wasser
50 g trocken Hefe
4EL Öl
60 g Salz
100g Oliven (schwarz oder grün)
100g getrocknete Tomaten
4 Knoblauchzehen
Einen Bund Rosmarin
30g Meersalz

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin zupfen. Die getrockneten Tomaten und die Oliven in kleine Stücke schneiden.

Wasser mit Hefe mischen und 5-10 Minuten beiseite stellen.

Anschließend, wenn die Hefe sich gelöst hat, wird das Wasser mit Mehl, Salz und Öl nun zu einem geschmeidigen Teig geknetet. Darauf folgend wird der Teig warmgestellt und abgedeckt.

Der Teig kann in eine Backform oder auch als Leib geformt auf ein Backblech gegeben werden.

Vor dem Backen werden Löcher ins die Oberfläche gestoßen.

Nun werden Rosmarin und Knoblauch und Meersalz auf der Oberfläche des Teiges verteilt.

Das Brot wird bei 180 Grad für ca. 45 Minuten gebacken.

Mit einem Holzspieß lässt sich prüfen, ob das Brot fertig ist.