



Focaccia mit Knoblauch und Rosmarin (ca. 10-15 Personen)

Zutaten: Teig

1 kg	Halbweissmehl
20 g	Frischhefe
Prise	Zucker
5 dl	lauwarmes Wasser
1 EL	Olivenöl
1 EL	Salz

Zutaten: Belag

3-5 Stk.	Knoblauchzehen (in dünne Scheiben geschnitten)
1 Bund	Rosmarin (nur Nadeln)
0.5 dl	Olivenöl
Handvoll	Fleur de Sel
Prise	Pfeffer

Zubereitung:

1. Mehl in eine grosse Schüssel geben, Hefe in kleine Schüssel zerbröckeln und mit Zucker und 0.5 dl Wasser verrühren, anschliessend zum Mehl dazugeben, gut vermischen und ca. 15-20 Min. gehen lassen
2. Restliches Wasser sowie das Salz und Olivenöl dazugeben, vermischen und gut durchkneten, ca. 45 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen
3. Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen, den Teig draufgeben (ohne Mehl, nicht kneten) und gleichmässig von Hand auf dem Blech verteilen
4. Knoblauchscheiben und Rosmarin-Nadeln über den Teig verteilen und leicht eindrücken, die Focaccia ca. 45 Min. gehen lassen
5. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (nicht Umluft)
6. Nachdem der Teig schön aufgegangen ist, den Knoblauch-Scheiben und die Rosmarin-Nadeln nochmals in den Teig drücken (damit sie später nicht anbrennen), alles grosszügig mit Olivenöl bestreichen und nach Belieben mit dem Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen
7. Focaccia auf die mittlere Rille im Backofen geben und Ofen auf 230 Grad reduzieren, ca. 20 Min. goldbraun backen, lauwarm servieren