

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Päckchen frische Hefe
- 1 Ei
- 400 g Mehl (am besten 550er)
- Olivenöl, Rosmarin, Thymian

Backen

Hausgemachtes Foccacia

Entdecken Sie unser Rezept für hausgemachtes Focaccia! Einfach nachzubacken und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Das Olivenöl, Zucker und Salz im warmen Wasser auf-lösen, zum Schluss die Hefe hinzugeben und verrühren. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nur lauwarm ist. Ei und Mehl hinzugeben und gut verkneten.
2. Vor der Weiterverarbeitung 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig ausrollen und auf ein Blech geben. Mit den Fingern Mulden in den Teig stechen, grobgehackte Kräuter darüber geben und mit Olivenöl beträufeln. Gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober- und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten backen.