

ROSMARIN-FOCACCIA



Zutaten

100 g	Dinkelmehl Typ 1050
300 g	Dinkelmehl Typ 630
ca. 200 ml	Wasser
1/2 Würfel	Frischhefe, aufgelöst
6 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
2 Zweige	Rosmarin, Nadeln grob gehackt
zum Bestreuen	grobes Meersalz

Zubereitung

Den halben Würfel Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Mehl, 2 EL Öl, Salz und Zucker hinzufügen und daraus einen Teig kneten. Diesen etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einem Backblech etwa 1,5 cm dick ausrollen. Mit den Rosmarinnadeln und Meersalz bestreuen und Olivenöl darüber tröpfeln. In regelmässigen Abständen kleine Löcher in den Teig drücken, z.B. mit dem Stiel eines Holzkochlöffels, damit das Öl in den Teig sickern kann. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Im 200°C heissen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
<https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

En Guete!

