Focaccia

Zutaten für 1 Focaccia

½ Würfel Hefe	zusammen mit
1 TL Zucker	und
1 TL Weizenmehl (Typ 405)	in
150 ml lauwarmes Wasser	klümpchenfrei auflösen und 5-10 Minuten arbeiten lassen. In einer weiteren Schüssel
300 g Mehl	mit
1 TL Salz	
1-2 TL Kräuter der Provence	und
3 EL Olivenöl	gut vermischen. Die Hefemischung zugießen und alles ca. 10 Minuten kräftig kneten. Der Teig sollte leicht feucht sein, aber nicht mehr kleben. Je nach Bedarf etwas mehr Wasser oder Mehl zugeben. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig 45 - 60 Minuten gehen lassen.
1 Rosmarinzweig	waschen, die Nadeln abzupfen und klein hacken.
1-2 Knoblauchzehen	schälen, fein reiben zum Rosmarin geben und mit
3 EL Olivenöl	gut mischen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einmal kräftig durchkneten. Wer möchte, kann jetzt getrocknete Tomaten, Oliven, Sardellen oder ähnliches in den Teig einarbeiten. Dann den Teig zu einem etwa halben Zentimeter hohen Fladen ausrollen, auf Backpapier legen und noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigfladen mit den Fingerspitzen leicht eindrücken, mit dem Knoblauch-Rosmarin-Öl bepinseln, mit etwas
grobes Meersalz	bestreuen und 15 - 20 Minuten ausbacken.

Das passt dazu: Dips in allen Variationen, Salat, Suppen…