



## Feines Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten

### Zutaten für 12 Stück:

500 g Universalmehl  
1 TL Salz  
½ Würfel Hefe  
50 ml Olivenöl  
300 ml lauwarmes Wasser  
1,5 EL Honig  
etwas Olivenöl  
grobes Meersalz  
1 kleines Glas Oliven  
1 kleines Glas in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten  
1 Zweig Rosmarin

### Zubereitung:

500 g Mehl, 1 TL Salz und ½ Würfel in etwas warmen Wasser aufgelöster Hefe in einer Schüssel vermengen. 50 ml Olivenöl, 300 ml lauwarmes Wasser und 1,5 EL Honig dazu. Mit Knethaken zu einem homogenen Teig mixen. Mit bemehlten Händen auf der ebenfalls bemehlten Arbeitsfläche noch einige Minuten weiterkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, einfach noch ein bisschen Mehl dazu geben. Passt die Konsistenz, dann lässt man den Teig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen.

Nun den Teig in ca. 12 Stücke teilen, flach drücken und gleich direkt am mit Backpapier ausgelegten Backblech nochmals 30 Minuten gehen lassen. Jetzt den Backofen auf ca. 200°C Umluft vorheizen.

Nach dem 2. Gehenlassen werden nun mit einem Spieß die fürs Focaccia typischen Löcher in den Teig gestochen. Wer's schlicht mag, beträufelt die Stücke mit Olivenöl, streut grobes Salz darüber und ab ins Rohr (ca. 15 Minuten). Wir haben die Variante mit Olivenstücken, in Öl eingelegten Tomaten und Rosmarin probiert.

Gutes Gelingen!