

Focaccia

nach Oliveta's Art

Zutaten

25 g	Hefe
3 dl	lauwarme Milch
½ kg	Mehl
1½ TL	Salz
1 El.	Olivenöl
50 g	schwarze Oliven, entsteint, mariniert*
50 g	eingelegte Pomodori*
	frischer Rosmarin od. Provencekräuter*
	Pfeffer aus der Mühle

* bei Oliveta's erhältlich



Vorteig

1. In einer Schüssel ½ dl lauwarme Milch mit 25 g Hefe anrühren.
2. 50 g Mehl darunterrühren.
3. 200 g Mehl darüberstreuen, ca. ½ Std. stehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht.

Hefeteig

4. 250 g Mehl mit 1½ Teel. Salz mischen, ohne zu rühren zum Vorteig geben.
5. 2½ dl Milch und 1 Essl. Olivenöl dazugießen, erst jetzt alles mischen.
6. Teig durchkneten bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt.
7. Die fein geschnittenen Oliven und Pomodori begeben, nochmals kurz durchkneten.
8. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.
9. Teig ca. 2 cm dick oval auswallen und auf ein gefettetes Blech geben.
10. Oberfläche kreuzweise einschneiden, so dass ein Rhombenmuster entsteht. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln oder bepinseln.
11. Frischer Rosmarin oder Provencekräuter über das Focaccia streuen.
12. 1 bis 2 Teel. Salz und Pfeffer darüberstreuen und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.
13. Im vorgeheizten Ofen auf 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Oliveta's wünscht en Quete!

