

Focaccia

mit Zitronen und Oliven



ZUTATEN :

400 g Weizenmehl
 8 g Salz
 1 TL getrockneter Rosmarin
 7 g Trockenhefe
 260 ml Wasser
 1 EL Olivenöl
 Für den Belag:
 1 Bio-Zitrone
 100 g schwarze Oliven
 ohne Stein
 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Salz, Rosmarin, Trockenhefe, Wasser und Olivenöl für 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig vermengen. Anschließend die Rührschüssel möglichst luftdicht abdecken und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Teig mind. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank holen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Zitrone und Oliven in dünne Scheiben schneiden.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C Umluft (250 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Eine gusseiserne Form mit einem Esslöffel Olivenöl einfetten und den Teig hineingeben und verteilen, ohne die Luft herauszudrücken. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken und den Belag darauf verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl bestreichen.

6. Den Brotlaib für 10–15 Minuten goldbraun backen.