Focaccia von Marco Gürber

Mengen für 100 Personen

Italienischer Klassiker. Kann aber auch mit Dörrtomaten verfeinert werden.

5 kg Mehl	
15 TL Salz	
200 g Hefe	
4.5 Liter Wasser	lauwarm
3 dl Olivenöl	
30 Stück Knoblauchzehen	dazu pressen.
300 g Rosmarin	fein hacken. alles zu einem feinen Teig verarbeiten. 60 Minuten gehen lassen.
5 dl Olivenöl	ausgelegten Teig beträufeln.
10 TL Salz	Wir nehmen Fleur de Sel und streuen es über das Olivenöl.

Teig gut kneten. Gehen lassen. Mit Olivenöl und Fleur de Sel bedecken. 25-30 Minuten bei 220 Grad backen.