

Focaccia von André Marty

Mengen für 10 Personen

Italienischer Klassiker. Kann aber auch mit Dörrtomaten verfeinert werden.

500 g Mehl	
1.5 TL Salz	
20 g Hefe	
4.5 dl Wasser	lauwarm
3 cl Olivenöl	
3.0 Stück Knoblauchzehen	dazu pressen.
30 g Rosmarin	fein hacken. alles zu einem feinen Teig verarbeiten. 60 Minuten gehen lassen.
5 cl Olivenöl	ausgelegten Teig beträufeln.
* 5 g Salz	Wir nehmen Fleur de Sel und streuen es über das Olivenöl.
100 g Ruccola	
300 g Mozzarella	
100 g Oliven	
100 g Cherry-Tomaten	
50 g Basilikum	
50 g Tomaten (getrocknet)	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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