

Focaccia

von André Marty

Mengen für 36 Personen

Italienischer Klassiker. Kann aber auch mit Dörrtomaten verfeinert werden.

1.8 kg Mehl	
5.4 TL Salz	
72 g Hefe	
1.62 Liter Wasser	lauwarm
1.08 dl Olivenöl	
10.8 Stück Knoblauchzehen	dazu pressen.
108 g Rosmarin	fein hacken. alles zu einem feinen Teig verarbeiten. 60 Minuten gehen lassen.
1.8 dl Olivenöl	ausgelegten Teig beträufeln.
3.6 TL Salz	Wir nehmen Fleur de Sel und streuen es über das Olivenöl.
360 g Ruccola	
1.08 kg Mozzarella	
360 g Oliven	
360 g Cherry-Tomaten	
180 g Basilikum	
180 g Tomaten (getrocknet)	

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