

Focaccia Skilager von Kaspar Helmle

Mengen für 10 Personen

Beilage

850 g Mehl	
2.55 TL Salz	
34 g Hefe	
7.65 dl Wasser	lauwarm
5.1 cl Olivenöl	
51 g Rosmarin	fein hacken. alles zu einem feinen Teig verarbeiten. 60 Minuten gehen lassen.
8.5 cl Olivenöl	ausgelegten Teig beträufeln.
11 g Salz Grobkörnig	Darüberstreuen

Teig gut kneten. Gehen lassen. Mit Olivenöl und grobkörnigem Salz bedecken. 25-30 Minuten bei 220 Grad backen.