

Rosmarin-Focaccia aus dem Steinbackofen (Rezept für 40er Pizzaform 800-900g)

Die Produkte, die auf der Speisekarte in *Kursivschrift* geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Topfenquark, Käse, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. die bratfertige Rehkeule oder den 14 Tage eingelegten Sauerbraten, alle zubereiteten Salate, alle Saucen, alle Suppen wie z.B. die Klare Ochsenschwanzsuppe. Natürlich gilt dies auch für unser Bauernbrot und die Focaccia aus dem Steinbackofen.

Wir nehmen als Zutaten für die Focaccia

600g Mehl Type 550, kleberreich und frisch
17g Fleur des Sel
25g Hefe
450ml handwarmes Wasser
50ml Oliva Verde Arbequina Olivenöl
2 Zweige frischer Rosmarin, die Nadeln grob gewiegt

Zubereitung:

Die zerbröselte Hefe mit dem Wasser anrühren; mit der Kitchenaid und dem Knethakeninsatz das Mehl, die angerührte Hefe, die Hälfte des Salz rühren bis der Teig sich von der Teigschüssel löst und sehr zäh ist; diesen Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat; mit einem Teil des Olivenöls das Blech ölen; den Teig auf die Mitte des Blechs geben und mit öligen Fingern von der Mitte ausgehend zum Rand hin in Formgröße drücken; auf der Oberfläche soll man die Fingereindrücke sehen; den Teig ein weiteres Mal gehen lassen; dann die Rosmarinnadeln grob gewiegt und das restliche Salz über den Teig streuen; mit dem restlichen Olivenöl beträufeln; den Steinbackofen auf 270 Grad Celsius aufheizen und bei abfallender Hitze ca. 10-12 min backen; auf Kuchengitter auskühlen lassen; *Tipp 1: die Rosmarin-Focaccia eignet sich sehr gut zum Einfrieren und kann dann am besten unter dem Grill von beiden Seiten her aufgebacken werden; Tipp 2: anstelle Rosmarin eignet sich auch frischer Salbei oder Schwarzkümmel einzusetzen.*