

Focaccia - Italienisches Brot

Menge	Zutat	Zubereitung
500 g	Mehl	in eine Schüssel geben.
350 ml ½ Würfel 1 TL 1 Pr. 3 EL	Wasser Hefe Salz Zucker Olivenöl	lauwarm mit und verrühren und zum Mehl geben. Mit dem HRG (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.
4- 5 EL 2 gute Pr. 1-2 Zweige	Olivenöl grobes Salz Rosmarin	darüber träufeln, und grob gehackt verteilen.
		Das Focaccia kann auch mit verschiedenem Gemüse belegt werden.

