



Focaccia mit Oliven

Italienisches Fladenbrot mit Oliven als Beilage. Bei Focaccia wird der Hefeteig mit Olivenöl gemacht.

Zutaten:

500g Mehl
1 Teelöffel Salz
Päckchen Trockenhefe für 500g Mehl
350ml lauwarmes Wasser
75ml natives Olivenöl extra
120g entsteinte schwarze Oliven
1 Teelöffel grobes Salz

Olivenöl zum einfetten
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl, Salz und Trockenhefe mischen. Wasser und 2 Eßlöffel Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine vorgewärmte Schüssel geben und abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Volumen des Teiges muß sich mindestens verdoppeln.

2 Backbleche mit Öl einfetten. Oliven grob hacken. Den Teig auf einer bemehlten Fläche erneut durchkneten und zum Schluß die gehackten Oliven unterkneten.

Den Teig halbieren und zwei Ovale von etwa 28x23cm formen. Beide Laibe auf die Backbleche legen und mit einer eingefetteten Folie abdecken. Fladen für eine weitere Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Mit den Fingern in die Focaccia Vertiefungen drücken. Mit 2 Eßlöffeln Olivenöl beträufeln und mit dem groben Salz bestreuen.

Die Fladen im Backofen für 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Fertige warme Fladen mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit einem Tuch abdecken. Das Olivenöl macht die Kruste weich.

Fladen in Teile schneiden und noch warm servieren.