



# Foccacia

## Zutaten

500 g Weizenmehl	1 TL Zucker
getrocknete italienische Kräuter (Rosmarin, Oregano, Basilikum)	300 ml Wasser
1 TL feines Meersalz	8 EL Olivenöl
1 Würfel Hefe (ca. 40 g)	grobes Meersalz

## Zubereitung

Für 1 Foccacia:

Das Mehl, die Kräuter und 1 TL feines Meersalz in einer Schüssel vermengen. Hefe und Zucker mit 300 ml warmen Wasser verrühren, bis sich beides auflöst. Die Hefemischung unter das Mehl arbeiten. Öl zugeben und alles gründlich zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen. In einer Schüssel mit Folie abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig erneut auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und ausrollen. 10 min erneut gehen lassen und mit grobem Meersalz bestreuen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Teigfladen mit dem Finger mehrfach eindrücken, sodass die typische Oberfläche entsteht.

Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 25-30 min backen.