



## ROSMARIN-FOCACCIA

### Zutaten (für ca. 8 Stücke):

- ½ Würfel Hefe
- 7 Zweige Rosmarin
- 225g Mehl
- 8 EL Olivenöl
- Meersalz



---

### Zubereitung:

Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröseln und 5-10 Minuten darin auflösen lassen. Den Rosmarin waschen, gut trocken tupfen und die Nadeln klein hacken.

Mehl, ½ TL Salz, die Hälfte des Rosmarins, 2 EL Olivenöl und die angerührte Hefe schnell mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben, sollte der Teig zu klebrig/feucht sein.

Den Teig nun 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

Teig nochmal durchkneten, ihn auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen. Mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiel Löcher hineindrücken. Nun erneut zugedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen

Das Brot nun mit 4 EL Olivenöl einstreichen, mit großzügig Salz und dem restlichen Rosmarin betreuen und für 10-15 Minuten backen bis es goldbraun ist.

Nach dem Backen nochmal mit ca. 2 EL Olivenöl beträufeln und abgedeckt abkühlen lassen.

Guten Appetit!