



# Oliven-Focaccia

## Zutaten für 1

- » 20 g frische Hefe
- » 500 g Mehl
- » 6 EL Olivenöl
- » 1 EL Salz
- » 1 Prise Zucker
- » 2 Zweige Rosmarin
- » 100 g kleine Oliven *ohne Stein*
- » grobes Salz

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Hefe zerkrümeln und in 280 ml lauwarmem Wasser auflösen.

---
2. Mehl, 4 EL Olivenöl, Salz und Zucker gründlich zu einem glatten Teig verkneten.

---
3. Teig zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.

---
4. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen.

---
5. Teig nochmal durchkneten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem etwa 1 cm dicken Fladen ausrollen.

---
6. Fladen weitere 30 Minuten gehen lassen.

### Zubereitung

1. In den Teig mit den Fingern kleine Mulden drücken.

---
2. Oliven aufstreuen und leicht eindrücken.

---
3. Mit Rosmarinnadeln und etwas grobem Salz bestreuen.

---

4. Restliches Olivenöl darüberträufeln.

---

5. Focaccia im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Ober- und Unterhitze; Umluft 200 °C) 12–15 Minuten backen.

---

6. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

---

7. Frisch servieren.