# Rezept für Focaccia



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

## Zutaten:

- 500 g RIEPER Pizzamehl
- 250 g lauwarmes Wasser
- 150 g lauwarme Milch
- 50 g Olivenöl
- 1 Würfel frische Hefe (25g) oder 7 g Trockenhefe
- 1 ½ gehäufte TL Salz (ca. 12g)

- Salz
- Rosmarin

## Zubereitung:

Alle Zutaten mit Hilfe einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben. Abgedeckt so lange gehen lassen, bis

sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Anschließend den Teig aus der Schüssel direkt auf ein eingeöltes oder mit Backpapier belegtes Blech geben und mit der Hand ausziehen. Der Teig sollte ca. 1 cm Höhe haben. Erneut abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen vorheizen. Anschließend etwas Olivenöl auf die Oberfläche des Teiges geben und mit den Fingerspitzen kleine Löcher in den Teig drücken. Nach Belieben Rosmarin und evtl. etwas Salz auf den Teig streuen. Die Focaccia auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.

## Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze 30 Min. bei 180°-190°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.