

Italienische Rezepte

Italienisches Fladenbrot, Rosmarin Focaccia

Anzahl: 2 Fladen

Gattung: Backen, Brot, Hefe, Italien, Mehl

250 ml	Milch	2	Essl. Olivenöl; 3
250 ml	lauwarmes Wasser	1	Essl. Honig
42 g	frische Hefe	1	Essl. Rosmarin; frisch gehackt
700 g	Weizenmehl Type 405		Mehl; zum Bearbeiten
20 g	Salz	750 g	rote Zwiebeln
2	Essl. Olivenöl; 1		weißer Pfeffer aus der Müh
1	Essl. Olivenöl; 2	2	Essl. grobes Meersalz

Die Milch aufkochen und mit lauwarmem Wasser mischen, die Hefe darin 10 Minuten gehen lassen.

Das durchgeseiebte Mehl mit Salz Olivenöl (1), Honig, Rosmarin und der Hefemischung verkneten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten weiterkneten, bis der Teig glänzend und locker ist.

Den Teig mit Olivenöl (2) bestreichen und abgedeckt etwa 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im restlichen Olivenöl (3) 7-10 Minuten glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Den Teig halbieren, jede Hälfte auf einem mit Backpapier belegtem Blech ca. 1/2 cm dünn ausrollen, mit den gedünsteten Zwiebelringen belegen und weitere 45-60 Minuten gehen lassen. mit dem Meersalz bestreuen.

Bei 200 °C (Gas 3, Umluft 175 °C) 40 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten backen.