

Focaccia

Zutaten für 32 Portionen:

2000 g Mehl

80 g Hefe, frische

4 TL Zucker

4 TL Salz

20 EL Olivenöl

Mehl, für die Arbeitsfläche und Bleche

Rosmarin oder Thymian

Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und Zucker in 3/4 l lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. 3 EL Olivenöl und Salz unterrühren und den Teig gut durchkneten (dauert ca. 10 Minuten). Zugedeckt nochmals gehen lassen, ca. 1 Stunde. Backofen auf 220° C vorheizen. Den Teig halbieren und zu dicken Fladen ausrollen, diese auf die bemehlten Bleche legen. Mit den Fingern Dellen in die Oberfläche drücken. Ein weiteres Mal zudecken und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Mit dem restlichen Öl bestreichen und dann nach Wahl mit Rosmarinnadeln oder getrocknetem Thymian bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 - 20 Minuten backen (Umluft 200! C).

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Std.