



# Foccacia

**Ergibt 1 Blech (42cm x 34cm)**

- **500g Pizzamehl**

- **8g frische Hefe**

- **285g eiskaltes Wasser**

→ In einer Küchenmaschine mit den Knethaken für ca. 20 Minuten auf der niedrigsten Stufe zu einem Teig kneten.

- **12g Salz**

- **15g Olivenöl**

→ beigeben und fertig kneten, bis ein elastischer Teig entsteht

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine geölte Schüssel geben und für 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen. Nach 24 Stunden den Teig sorgfältig auf ein Backblech stürzen und auf die gewünschte Grösse ziehen.

Nochmals eine Stunde aufgehen lassen, dann mit den Fingern kleine Dellen in den Teig drücken und mit Olivenöl, Rosmarin und Salz verfeinern.

- **etwas Olivenöl**

- **Rosmarin**

- **Meersalz**

**Bei 220°C (idealerweise im Pizzaplus-Programm, ansonsten Ober- und Unterhitze) für 20-30 Minuten backen.**

Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dieses Rezept kann gut mit Antipasti kombiniert werden.