



FOCACCIA MIT MOZZARELLA UND ROSMARIN

ZUTATEN

210 ml handwarmes Wasser
1 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum
Einfetten
350 g Weizenmehl Type 550, plus
etwas mehr zum Bestäuben
½ TL Salz
1 TL Zucker

1 TL Trockenbackhefe
140 g geriebener Mozzarella

Garnierung

2 EL Olivenöl
frische Rosmarinzweige
grobes Salz



1 Das Wasser in die Brotform gießen und das Olivenöl zufügen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen. Die Hefe zugeben.

2 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Pizzateig“ oder „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten.

3 Wenn das Programm beendet ist, den Backautomaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Eine runde Backform (24 cm Durchmesser) mit Öl bestreichen. Den Teig aus der Form nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken. Mit dem Mozzarella bestreuen und verkneten. Den Teig zu einem Kreis von 24 cm Durchmesser ausrollen und in die Backform legen. Mit Frisch-

haltefolie abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

4 Die Folie entfernen. Den Teigfladen mehrmals mit dem Finger eindrücken. Mit leicht geölter Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten gehen lassen.

5 Die Frischhaltefolie entfernen. Den Teigfladen mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten bei 200 °C goldbraun backen. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und warm servieren.