



BALDINI
BY TAOASIS



ROSMARIN FOCACCIA

ROSMARIN

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

ROSMARIN FOCACCIA

ROSMARIN

ZUTATEN

- 300g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Würfel Frischhefe
- 225 ml Wasser
- 2 EL natives Olivenöl
- 1 TL Meer- oder Steinsalz
- 2-3 EL Olivenöl zum Bestreichen
- 5 Tr. Rosmarin Bio-Aroma
- Rosmarin frisch oder getrocknet
- grobes Meersalz (Fleur de Sal) aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer oder Chili Pulver nach Belieben

ZUBEREITUNG

Das Dinkelmehl in eine Schüssel geben und in einer Vertiefung zunächst die Frischhefe in etwas Wasser auflösen. Dann nach und nach das lauwarme Wasser unterkneten bis der Teig elastisch ist und sich gut von der Schüssel löst. Den Teig an einem warmen Ort 20-30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Das Olivenöl, Rosmarin Bio-Aroma und Meer- oder Steinsalz zu dem aufgegangenen Teig hinzufügen und unterkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den eher weichen Teig nochmals kurz kneten und in 6 Teile teilen. Diese flach auf das gefettete Backblech drücken, dann den Teig mit einem Finger gleichmäßig eindrücken und mit Olivenöl bepinseln. Den Rosmarin darüber streuen und mit grobem Salz und Pfeffer aus der Mühle bzw. Chili würzen. Nochmals 10-15 Minuten ruhen lassen. Wenn die Focaccia schön aufgegangen sind, im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene bei 200°C Umluft in 20 Minuten goldbraun backen.



Art.Nr. 14106421