Zutaten (für 2 Personen): Focaccia

Focaccia (normale und vegane Option):

Normale Option Zutaten:

- 250 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)
- 1/2 Päckchen Trockenhefe (ca. 3 g)
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl (plus etwas für das Backblech und zum Beträufeln)
- 1/2 TL Salz
- 1 TL getrockneter Rosmarin oder frischer Rosmarin
- 50 g geriebener Parmesan (optional)

Toppings (optional):

- Kirschtomaten (halbiert)
- Oliven
- Meersalz

Vegane Option Zutaten:

- 250 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)
- 1/2 Päckchen Trockenhefe (ca. 3 g)
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl (plus etwas für das Backblech und zum Beträufeln)
- 1/2 TL Salz
- 1 TL getrockneter Rosmarin oder frischer Rosmarin

Toppings (optional):

- Kirschtomaten (halbiert)

- Oliven

- Meersalz

Zubereitung (Dauer: 90+ Minuten):

1. Teig vorbereiten:

   - Mehl, Trockenhefe und Salz in einer großen Schüssel mischen.

   - Das lauwarme Wasser und 1 EL Olivenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

   - Den Teig 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist.

2. Teig ruhen lassen:

   - Den Teig zu einer Kugel formen und in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Focaccia formen:

   - Den Teig auf ein mit Olivenöl eingefettetes Backblech legen und mit den Händen flachdrücken (ca. 1-2 cm dick).

   - Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken.

4. Toppings hinzufügen:

   - Den Teig mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Rosmarin, Kirschtomaten, Oliven und Meersalz belegen.

   - Normale Option: Falls gewünscht, den geriebenen Parmesan gleichmäßig über die Focaccia streuen.

   - Den Teig nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.

5. Backen:

- Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

- Die Focaccia im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

6. Servieren:

- Die Focaccia aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Warm oder bei Zimmertemperatur genießen.