



# Rezept: Gebackene Focaccia à la Jim



## Zutaten:

21 g frische Hefe  
200ml lauwarmes Wasser  
1 Prise Zucker  
400 g Weizen Mehl  
125g Ricotta  
1Tl Salz  
50ml gutes Olivenöl

## Und für das Kräuteröl:

1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
50ml gutes Olivenöl  
1Tl gehackten Rosmarin

1) Hefe im lauwarmen Wasser und Zucker auflösen und dann mit Mehl, Ricotta, Salz und Olivenöl in einer Schüssel mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

2) Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

3) Für das Kräuteröl: Knoblauch, Chili, Rosmarin und Olivenöl fein pürieren.

4) Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca 30 x 40 cm) und dann auf ein gebuttertes und bemehltes Backblech legen. Das Kräuteröl gleichmäßig darauf verteilen.

5) Je nach Geschmack kann man z.B. gegrilltes Gemüse (Anti Pasti) oder Speck auf dem Teig verteilen. Nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

6) Die Focaccia jetzt auf 220°C bei Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.



Ich finde es toll zu  
Parmaschinken und Rucola.  
Viel Spaß