

Zwiebel Focaccia

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

500 g Mehl
30 g frische Hefe
0.5 TL Rohrohrzucker
1 TL Kräutersalz
6 EL Olivenöl
200 ml Wasser, lauwarm
1 EL Frischer Rosmarin
2 Stück Rote Zwiebeln



Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Salz und 4 EL Olivenöl einen Hefeteig herstellen. Den Teig so lange kneten bis er weich und geschmeidig ist. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend erneut durchkneten, auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech legen und Vertiefungen eindrücken. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, mit Rosmarin in 2 EL Olivenöl anbraten und auf der Focaccia verteilen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Bei 200 Grad etwa 25 Minuten auf mittlerer Schiene (Ober-/Unterhitze) backen.