

Zwiebel Focaccia

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

| | |
|--------|-------------------|
| 500 g | Mehl |
| 30 g | frische Hefe |
| ½ TL | Rohrohrzucker |
| 1 TL | Kräutersalz |
| 6 EL | Olivenöl |
| 200 ml | Wasser, lauwarm |
| 1 EL | Frischer Rosmarin |
| 2 | Rote Zwiebeln |
| 1 TL | Zwiebel Würzöl |



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. Das Gericht kann anschließend mit Zwiebel Würzöl garniert werden.