



ASGARD® Feuerherd, mehr als eine Feuerschale!

Focaccia mit Olivenöl und Rosmarin

Benötigtes Feuerherd Zubehör

Backhaube, Backblech

Zutaten für 6 Personen

500 gr Mehl

1 TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20gr) zerbröckelt in

4.5 dl lauwarmes Wasser auflösen

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 Rosmarin-Zweig

1 TL Meersalz



Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und im lauwarmen Wasser auflösen. Danach zusammen mit den restlichen Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit einer Kelle ca. 1 Min. zu einem dickflüssigen Teig mischen.

Anschliessend mit kalt abgespülten Händen auf einem ca. 30 x 40 cm grossen Backpapier ausstreichen. Ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Den aufgegangenen Teig zusammen mit dem Backpapier auf das Backblech legen und in den Feuerherd einschwenken. Backzeit: Ca. 20 Min.

Die knusprig gebackene Focaccia mit Rosmarin-Nadeln und etwas Meersalz bestreuen.