

Focaccia mit Zitrone

Die Focaccia mit Zitrone ist ein ligurisches Fladenbrot mit Olivenöl und Rosmarin. Der Teig für das Rezept ist in Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,0 h



Zutaten

330 g	Weizenmehl
0.5 TL	Trockengerm (Trockenhefe)
1.5 TL	Meersalz (oder Salz)
100 g	Cheddar-Käse
4 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
300 ml	Wasser (kalt)
50 ml	Olivenöl extra vergine
	Fleur de Sel

Zubereitung

1. Der Teig für die **Focaccia mit Zitrone** ist rasch zubereitet und muss geknetet werden. Dazu den Käse grob reiben und die Zitronenschale der gewaschenen Zitrone mit einer Reibe abreiben. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen abstreifen und klein zerhacken.
2. Jetzt das Mehl in eine große Rührschüssel geben und mit Trockenhefe, geriebenen Käse, Zitronenabrieb und die Hälfte vom Rosmarin vermengen. Das kalte Wasser dazugeben und alles mit einem Löffel vermischen, nicht kneten.
3. Mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 12 bis 16 Stunden gehen lassen.
4. Eine dichte Backform oder Auflaufform mit zirka 26 cm Durchmesser mit Olivenöl ausgießen. Den Teig mit einem Teigschaber in die Form geben und mit den Händen vorsichtig verteilen. Mit einer Prise Fleur de Sel und dem restlichen Rosmarin bestreuen. Mit einer Alufolie dicht

abdecken.

5. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Focaccia in den Backofen stellen und mit Alufolie bedeckt 20 Minuten backen. Danach die Alufolie entnehmen und weitere 25 Minuten goldbraun backen.
7. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp

Für einen intensiveren Zitronengeschmack die Focaccia vor dem Backen noch zusätzlich mit Zitronenscheiben belegen.