



# B E A N S

. . . . . w i r k o c h e n

## *der Aperitif 1*

### **Oliven-Focaccia**

**Rezept fuer 8 Personen zum Aperitif oder Beilage**

500 g	Mehl
1 Würfel	Frischhefe (42 g)
ca. 2 ½ dl	lauwarmes Wasser
½ TL	Salz
2 EL	Olivenöl (1)
50 g	grüne oder Schwarze Oliven entsteint
1	Rosmarinzweig
4-5 EL	Olivenöl (2)
evt. 1	getrocknete Chilischoten
etwas	grobes Meersalz
	Backpapier

Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung für die Hefe-Wasser Mischung anbringen. Das ganze zu einem dicken Teig anrühren.

Die Oliven in hälften schneiden, den Teig salzen, restliches Wasser und Olivenöl (1) sowie die Oliven beifügen. Alles zu einem glatten, elastischen, weichen Teig kneten.

Den Teig auf wenig Mehl in der Grösse des Backbleches auswallen und hineingeben. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und darüber streuen. Eventuell die Chilischoten im Mörser fein zerdrücken und über die Focaccia geben. Alles mit groben Salz bestreuen.

Im Ofen auf 220 Grad vorgewärmt die Focaccia auf der untersten Rille 20.25 Min. backen. Herausnehmen, mit Olivenöl (2) beträufeln und möglichst frisch geniessen.