

# Rosmarin-Focaccia

250 g Wasser  
½ TL Honig  
20 g Hefe  
380 g Mehl Typ 550  
1 TL Salz

2 EL Olivenöl  
2 TL Rosmarinnadeln  
etwas Meersalz



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hefe mit Honig in lauwarmem Wasser auflösen.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl und Salz einkneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den etwas klebrigen Teig in der 2 Liter Nixe abgedeckt **ca. 30 min.** gehen lassen.

Anschließend direkt in die gefettete runde Ofenhexe geben und mit den Fingern vorsichtig auseinander ziehen, dabei mit den Fingerkuppen kleine Mulden eindrücken.

Olivenöl gleichmäßig mit einem Pinsel über den Teig verstreichen.

Mit Rosmarinnadeln und Meersalz gleichmäßig bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad** Ober/Unterhitze **ca. 20-25 min.** backen.