

Kräuter-Oliven-Focaccia mit Parmesan
- für etwa 1 rechteckiges Blech -

300-325 ml lauwarmes Wasser

15 g Hefe

1 Prise Zucker

2 TL Salz

500 g Weizenmehl Typ 550

2 EL Hartweizengrieß

50 g Olivenöl

Im lauwarmen Wasser die Hefe auflösen, den Zucker, das Salz, das Mehl, den Grieß und das Öl zugeben und alle Zutaten in etwa 5-10 Minuten zu einem glatten, aber noch feuchten Teig kneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort für etwa 1-2 Stunden gehen lassen.

Olivenöl

Mehl

Ein rechteckiges Ofenblech mit Öl fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf geben und mit den Fingern durch Drücken in die Breite schieben, bis er etwa das komplette Blech bedeckt. Den Teig zugedeckt warm etwa 40 Minuten gehen lassen. Etwa 3 EL Olivenöl auf dem Teig verteilen und ihn nochmals durch Drücken wie oben beschrieben in die Breite schieben. Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

150 g gemischte Oliven mit Stein

2-3 EL gehackte Kräuter wie Rosmarin, Olivenkraut, Thymian oder ähnliche

50 g Parmesan

grobes Meersalz

1 EL Olivenöl

1 zerriebene Knoblauchzehe

Die Kräuter auf dem Teig verteilen, den Parmesan fein darüber reiben. Die Oliven darauf geben und mit den Fingern leicht in den Teig drücken. Etwas Salz darüber verteilen. Die Focaccia in den Ofen geben, die Hitze auf 220 °C zurückdrehen und es etwa 20 Minuten goldbraun backen. Das Öl mit dem Knoblauch vermischen und mit einem Pinsel auf das noch warme Brot streichen.

Tipp: schmeckt frisch gebacken am besten.