



Trauben-Focaccia mit Rosmarin

⌚ Preparation time: 20 minutes

👤 Portions: 6

Cooking time: 95 minutes

Total time: 115 minutes

Zutaten für eine Focaccia (6 Portionen)

- 450 g Dinkelmehl (type 630)
- 230 ml warmes Wasser
- 1 EL Reissirup oder Agavendicksaft
- 1 Päckchen/ 7g Trockenhefe (oder ein halber Würfel frische Hefe)
- 60 ml Olivenöl + Olivenöl zum Beträufeln
- 1 Prise Salz
- 3 Zweige Rosmarin
- Eine Hand voll Trauben
- Grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit, 75 Minuten Ruhezeit, 20 Minuten Backzeit)

1. 450 g Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte des Mehl eine große Mulde graben.
2. 230 ml warmes Wasser mit 1 EL Agavendicksaft verrühren, in die Mulde gießen und die Trockenhefe darin einrühren. Dabei ein wenig Mehl bereits mit einrühren und die Hefe anschließend 10 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis sich deutlich Blasen bilden. Anschließend das gesamte Mehl mit einem Löffel gründlich einrühren und dabei 60 ml Olivenöl nach und nach zugießen und vermengen. Einige Rosmarinnadeln ganz fein hacken und untermischen.
3. Teig mit einer kräftigen Prise Salz vermischen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 Minuten kräftig durchkneten, bis er ganz geschmeidig ist. Bei Bedarf die Arbeitsfläche immer wieder mit etwas Mehl bepudern.
4. Eine Schüssel mit etwas Olivenöl ausstreichen und den Teig hineingeben. Den Teig nun abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft 45-60 Minuten gehen lassen, bis er seine Größe in etwa verdreifacht hat.
5. Eine Backform mit etwas Olivenöl auspinseln und den Teig in die Form einpassen. Den Teig in der Form nochmals 15-20 Minuten abgedeckt gehen lassen. So wird die Focaccia besonders fluffig. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
6. Mit den Fingern Löcher in den Teig drücken und nach Belieben helle oder dunkle Trauben sowie Rosmarin-Nadeln in den Teig pressen. Ich gebe dabei nochmals ein klein wenig Olivenöl über den Teig. Focaccia mit 2 Rosmarinzweigen belegen (und diese nach dem Backen wieder entfernen).
7. Focaccia nun bei 200 Grad Umluft rund 20 Minuten backen, bis sie schön golden ist.
8. Focaccia mit Olivenöl beträufelt und Meersalz verfeinert sowie mit Rosmarin bestreut genießen.