

A large, golden-brown focaccia bread is the central focus, resting on a wooden cutting board. The bread is topped with a generous amount of olive oil and finely chopped herbs, likely rosemary and thyme. Several slices of the focaccia are cut and arranged around the main loaf. To the right of the bread, a small white ceramic bowl contains a dark, herb-infused dipping sauce. The background is a soft, out-of-focus grey surface. The entire image is framed by a white dotted border.

Barilotto

BARILOTTO'S FOCACCIA

BARILOTTO'S FOCACCIA



Zutaten

1/2	Würfel Hefe
400g	Mehl
1/2TL	Salz
2dl	Wasser
6-8 EL	Barilotto's Bio Olivenöl aus der Toscana oder Griechenland
1-2TL	Fleur de Sel
2-3	Zweige Käruter (Rosmarin / Oregano)

Rosmarin-Nadeln und Oregano fein hacken. Hefe mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser gut verrühren, wobei sich die Hefe dabei vollständig im Wasser auflösen sollte. Danach das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die aufgelöste Hefe mit 4EL Olivenöl zum Mehl giessen und den Teig kneten. Teig mit einem sauberen Küchentuch decken und ca. ca. 45 Min. ruhen lassen. Danach den Teig halbieren und jeweils zu Fladen von etwa 30cm Länge ausrollen (oder 1 grosser Fladen). Die Fladen dann auf die Bleche legen und ca. 10Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Anschliessend in den Teig mit den Fingern ein paar kleine Löcher drücken und mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Fladen mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, gehackter Rosmarin und Oregano sowie Fleur de Sel darauf streuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen. Nach Bedarf am Schluss noch mit etwas Olivenöl beträufeln. Am besten schmeckt das Focaccia noch lauwarm. Passt hervorragend zu Antipasti oder als Apéro.