Glutenfreie Foccacia mit Rosmarin

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	400 ml
Zucker	1 EL
Mehl, glutenfrei	500 g
Salz	2 TL
Olivenöl	10 EL
Rosmarin, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Auflaufform, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, 2 TL Salz und 2 EL Olivenöl zugeben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verrühren. Teig in eine Auflaufform geben und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

2. Inzwischen Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und grob hacken. In einer Schüssel 8 EL Olivenöl und Rosmarin verrühren.

3. Mit den Fingern regelmäßig Vertiefungen in die Focaccia drücken. Rosmarinöl gleichmäßig auf der Focaccia verteilen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Glutenfreie Focaccia im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und heiß oder lauwarm in Stücke geteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2382 kcal
Kohlenhydrate	398 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	21 g
Fette	74 g