

Focaccia

- $2\frac{3}{4}$ Tassen Mehl
- $\frac{1}{4}$ Tasse Gries
- 5 EL Olivenöl
- 1 Tasse warmes Wasser
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 2 EL gehackter Rosmarin
- Meersalz

[Zutaten für 1 Blech]

Zubereitung

Die Zutaten, bis auf 3 EL Olivenöl, zu einem klebrigen Teig vermischen und sehr gut durchkneten.

In einer Schüssel mit einem weiteren EL Olivenöl wälzen und abgedeckt gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.

Auf einem Blech auswälzen, mit dem

verbleibendem Öl bestreichen und mit dem Ende eines Holzlöffels rasterförmig eindrücken.

Für 45 Minuten gehen lassen, mit mehr Rosmarin und Meersalz bestreuen.

Für **15 Minuten bei 250°C** backen.