

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

FOCACCIA

Olivenöl · Rosmarin · Tomate

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Olivenöl · Rosmarin · Tomate

Für 2 Haushaltsbleche · ca. 20 Stücke

01 | **TEIG**

42 g frische Hefe in 700 ml lauwarmem Wasser lösen. Mit 1 kg Weizenmehl, 20 g Salz und 40 g Honig verkneten. Nach und nach 200 ml Olivenöl einarbeiten.

02 | **AUSBREITEN**

2 Bleche mit Backpapier auslegen und mit insgesamt 60 ml Olivenöl bestreichen. Teig teilen und mit geölten Fingern auf beiden Blechen ausbreiten. Abgedeckt ca. 45–60 Minuten deutlich aufgehen lassen.

03 | **BELEGEN**

Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit den Fingern Mulden eindrücken. 250 g halbierte kleine Tomaten, Rosmarinnadeln und 5–10 g grobes Meersalz verteilen. Mit den restlichen 40 ml Öl beträufeln.

04 | **BACKEN**

Bleche nacheinander backen: ca. 10 Minuten bei 220 °C, anschließend 20–25 Minuten bei 180 °C. Der Boden soll trocken und goldbraun sein. Dickere Stellen brauchen länger.

05 | **SERVIEREN**

Auf einem Gitter kurz ausdampfen lassen und in Stücke schneiden. Lauwarm servieren. Erst vollständig ausgekühlt verpacken.



**Luftige Krume.
Knuspriger Boden.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 2 Haushaltsbleche · ca. 20 Stücke

01 EINKAUF

- ☐ **1 kg Weizenmehl · 700 ml Wasser**
Alternative: Type 550; Wasser bei anderem Mehl anpassen.
- ☐ **42 g Frischhefe · 40 g Honig**
Alternative: 14 g Trockenhefe; 30 g Zucker statt Honig.
- ☐ **300 ml Olivenöl insgesamt**
Alternative: mildes Olivenöl; 200 ml Teig + 60 ml Bleche + 40 ml Oberfläche.
- ☐ **20 g feines Salz · 5–10 g grobes Salz**
Alternative: nur feines Salz, Topping sparsam dosieren.
- ☐ **250 g kleine Tomaten · Rosmarin**
Alternative: Oliven; Thymian.

02 ZUBEHÖR

2 BLECHE + BACKPAPIER

Alternative: zwei große flache Formen, Backzeit anpassen.

KNETHAKEN + SCHÜSSEL

Alternative: von Hand kräftig kneten.

GITTER + WAAGE

Alternative: Blech zum kurzen Abkühlen, Unterseite belüften.

VOR DEM START

Den Teig gründlich kneten und abgedeckt gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist. Das Olivenöl auf Teig, Bleche und Oberfläche verteilen. Bleche nacheinander backen.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.