

# FAMILIENHÄPPCHEN

## FOCACCIJA

Für ein Blech braucht ihr:

- 500g Weissemehl
- 2 EL Salz
- 4 1/2 dl lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Frischhefe, im Wasser aufgelöst (oder 1 Packung Trockenhefe)
- 2 EL Olivenöl
- 2 grosse Zweige Rosmarin

Nach dem Backen:

- 2 EL Olivenöl zum Bestreichen
- Fleur de Sel

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten (bis und mit Olivenöl) in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit einer Holzkeule ausstreichen, mit Rosmarinnadeln bestreuen und etwa 30 Minuten aufgehen lassen.
2. Bei 220° rund 30 Minuten in den Ofen.
3. Herausnehmen, sofort mit Öl bestreichen und grosszügig Fleur de Sel darüber streuen. Leicht abkühlen lassen, in Quadrate oder Streifen schneiden und servieren.