Artikel vom 10.12.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 23:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-focaccia-mit-rosmarin

Apfel-Focaccia mit Rosmarin



Foto: Ariane Bille/BVEO

Apfel-Focaccia mit Rosmarin

Zutaten (für 2 Portionen):

1 Apfel

½ EL Zucker

250 g Weizenmehl Type 550

70 ml Olivenöl

1 TL Meersalz

1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Für den Vorteig 150 ml lauwarmes Wasser mit Zucker und 1 EL Mehl verrühren. Hefe hinein bröckeln, mit einem Schneebesen verrühren und im Wasser auflösen. Zugedeckt 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Übriges Mehl in eine Schüssel geben, 50 ml Öl, ½ TL Salz und Vorteig dazugeben und etwa 5 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Anschließend mit den Händen kneten und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen, 2 EL Öl einfetten und Teig darauf verteilen. Mit einem Kochlöffelstiel oder den Fingern Mulden in den Teig drücken und 2 EL Öl darüber träufeln. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Äpfel waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abzupfen. Teig mit Apfelscheiben belegen, Rosmarin und restlichem Salz bestreuen. Etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen. Apfel-Focaccia aus dem Ofen nehmen und auf einem Ofengitter abkühlen lassen. In Stücke schneiden und genießen.

BVEO