

Die Zutaten für etwa 32 Mini-Focaccias

1 kg Weizenmehl (Type 550), ein Würfel frische Hefe, 4 El frische Rosmarinnadeln, 8 El Olivenöl, Salz, 200 g schwarze Oliven ohne Kern (zum Beispiel Kalamata Oliven von Gaea) sowie grobes Meersalz

Die Zubereitung der Mini-Focaccias

1. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und mit 500 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen, zugfreien Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. 2 El Rosmarinnadeln fein hacken. Mit 4 El Öl, 2 Tl Salz und Oliven zum Vorteig geben und kräftig verkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen, in die Schüssel legen und zugedeckt weitere 60 Minuten gehen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten und zu etwa 32 Tischtennisball großen Kugeln formen. Teigkugeln mit den Fingern zu kleinen Fladen mit rund 1 cm Dicke formen und auf die Bleche legen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
4. Mit den Fingern kleine Mulden in die Fladen drücken. Mit 4 El Öl beträufeln, mit Meersalz und restlichen Rosmarinnadeln bestreuen. Etwa 10-15 Minuten backen (je nach Hitze im Ofen). Fladen herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.