

Rosmarin-Focaccia mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1082 kcal/ 4526 kJ	Fett:	58,8 g
Eiweiß:	27,3 g		
Kohlenhydrate:	111 g		

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten + Gehzeit

Zutaten für 2 Portionen :

Für den Teig

300 g	Mehl (Type 405)
1 Päckchen	Trockenbackhefe
1/2 TL	Salz
150 ml	lauwarmes Wasser
4 EL	Olivenöl

Außerdem

60 g	kalifornische Walnüsse
50 g	Parmesan
3 – 4	große Knoblauchzehen
4 EL	frischer, gehackter Rosmarin
2 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl mit Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Olivenöl zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen.

2. Walnüsse hacken. Parmesan fein reiben. Knoblauch pellen und fein hacken. Walnüsse mit Parmesan, Knoblauch und Rosmarin mischen. Gut die Hälfte der Walnuss-Mischung unter den Teig kneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig in zwei Portionen teilen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teigportionen aufs Blech legen und mit leicht bemehlter Hand zu Fladen flach drücken. Abgedeckt nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.

3. Mit den Fingerspitzen kleine Löcher in den Teig drücken. Olivenöl darüber träufeln und mit wenig Meersalz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Die restliche Walnuss-Mischung darüber streuen und leicht andrücken.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 180-200 Grad) ca. 20 Minuten backen.