

Rosmarin-Focaccia mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 1082 kcal/ 4526

Eiweiß: 27,3 g Fett: 58,8 g

Kohlenhydrate: 111 g

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten + Gehzeit

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.

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

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