

## Spanisches Pinienkern-Olivenöl-Focaccia

### Zutaten

300 ml lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
15g Hefe  
1 TL Salz  
500g Mehl  
1 Zweig frischer Rosmarin (alternativ passt auch Thymian)  
50g Pinienkerne  
2 -3 EL Olivenöl zum Bestreichen

### Zubereitung:

Das lauwarme Wasser in eine Schüssel gießen und das Olivenöl hinzufügen. Die Hefe dazugeben und rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Salz und Mehl ebenfalls in die Schüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand durchkneten. Die Rosmarinnadeln abzupfen und mit den Pinienkernen zum Teig geben. Unterkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu einer Kugel formen und die Kugel auf dem Blech zu einem Fladen drücken. Mit einem Tuch abdecken und nochmals etwa 50 - 60 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Mit einem Finger Löcher in jeden Teigfladen drücken. Etwa 12 - 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Olivenöl bepinseln. Dann warm oder kalt genießen.