# Focaccia alla salva

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

| | |
|---|---|
| 350 g | Weizenmehl Typ 550 |
| 1,0 TL | Salz |
| 25,0 g | Hefe |
| 200 ml | lauwarmes Wasser |
| 3,0 EL | Olivenöl |
| 20,0 | frische Salbeiblätter |
| 2,0 EL | Weißwein |
| | Olivenöl |
| | Salz (am besten frisch gemahlen) |

(Angaben für 4 Personen)



*Diese leckere italienische Brotspezialität schmeckt gut zum Grillen oder als Teil einer Brotauswahl für ein Buffet.*

## Zubereitung

Aus Mehl, Salz, Hefe, Wasser und Olivenöl einen Hefeteig kneten und diesen zwei bis drei Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Salbeiblätter abbrausen, trockentupfen und grob zerschneiden. Eine Springform oder ein Blech fetten und mit Salz bestreuen. Den Teig noch einmal durchkneten, Salbei und Wein einarbeiten, zu einem Fladen formen und auf das Blech setzen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Olivenöl bestreichen. Im Ofen 20 Minuten goldgelb backen und noch warm servieren.
Statt Salbei kann man alternativ auch einmal Oliven oder geriebenen Pecorino und Walnüsse oder eine Kombination aus geriebenem Pecorino, Rächerspeck und frischer Minze in den Teig einarbeiten.