

# FOCACCIA

---

Dein Grillbrot für die nächste Gartenparty



# FOCACCIA

---

## Zutaten

- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 3 EL Olivenöl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- Gemüse
- Kräuter

## Schritt 1

Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Hefe zerbröckeln und mit lauwarmen Wasser und Olivenöl hinzugeben.

Teig mit Händen kneten.

Anschließend wird der Teig noch mit einem Esslöffel Olivenöl bestrichen und darf ca. 1 Stunde unter einem Geschirrtuch in seiner Rührschüssel an einem warmen Ort ruhen.



# FOCACCIA

---

## Schritt 2

Nach der Ruhezeit wird dein Teig nochmal kurz geknetet und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 cm dick ausgerollt. Anschließend kommt er auf das Backblech mit Backpapier und wird mit ca. 1 EL Olivenöl etwas bestrichen. Hier solltest du ihn nochmal kurz aufgehen lassen.

## Schritt 3

Währenddessen der Hefeteig ruht, Gemüse, Kräuter für den Belag der Focaccia waschen und zurechtschneiden.

## Schritt 4

Focaccia belegen und dabei das Gemüse und die Kräuter vorsichtig in den Teig etwas eindrücken.

## Schritt 5

Fertig ? Dann kommt deine Focaccia für ca. 25 Minuten bei 220 Grad Ober-/ Unterhitze in den vorgeheizten Backofen

## Nach Belieben

Wer mag, kann seine fertig gebackene Focaccia mit etwas grobem Meersalz oder Fleur de Sel bestreuen.

