

Garten Focaccia

Perfekt geeignet als sommerliche Beilage

Zutaten:

Hefeteig

42 g Hefe
550 g Wasser (lauwarm)
1 EL Zucker
900 g Mehl (+/- je nach Mehlsorte)
3 TL Salz
100 g Olivenöl

Belag:

Paprika, Oliven, Kapern
Gartenkräuter, Gewürze
... alles andere, worauf man Lust hat

Zubereitung:

Hefeteig:

- verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker füge das Mehl, Salz und Öl hinzu und knete den Teig ca. 10 Minuten
- forme den Teig in den Händen zu einer Kugel und lege ihn gefettet zurück in die Schüssel. Teig für 60 Minuten aufgehen lassen (bis er sich verdoppelt hat)
- lege den Teig auf ein gefettetes Backblech breite ihn aus und verziere ihn nach deinen Vorstellungen mit dem Beleg Bestreiche die Focaccia mit Öl
- stelle sie nun in den kalten Ofen auf mittlerer Stufe und backe die Focaccia bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten bis sie leicht hellbraun ist

