

## REZEPT-SAMMLUNG

### Focaccia

...das Non-plus-Ultra für jedes BBQ...

#### Zutaten für 2 Stück:

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 500g            | Mehl, Typ 550                         |
| $\frac{3}{8}$ l | Wasser, lauwarm                       |
| 20g             | Frischhefe, alternativ                |
| 1 Tüte          | Trockenhefe                           |
| 1 TL            | Zucker                                |
| 1 TL            | Salz                                  |
| 5 EL            | Olivenöl, natives (kaltgepresst)      |
|                 | Mehl für die Arbeitsfläche und Bleche |
|                 | Rosmarin oder Thymian                 |

#### Variation:

Entsteinte, schwarze Oliven aus dem Glas  
Olivenflüssigkeit aus dem Glas als Wasseranteil  
Getrockneten Tomaten  
Fleur de Sel (grobes Meersalz)  
Weißer und Schwarzer Sesam

#### Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und Zucker in  $\frac{3}{8}$  Liter lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 EL Olivenöl, das Salz und ggf. kleingehackte Oliven zugeben und alle Zutaten in ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt noch einmal 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Backtemperatur Umluft 200 °C.

Den Teig halbieren und zu fingerdicken Fladen ausrollen. Diese auf bemehlte Bleche geben und mit den Fingern kleine Mulden in die gesamte Oberfläche drücken. Ein weiteres Mal, zugedeckt, eine halbe Stunde gehen lassen.

## **REZEPT-SAMMLUNG**

Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und mit Kräutern, Sesam und Fleur de Sel betreuen.

Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 15 - 20 Minuten backen. Die Temperatur bei Einschub des Focaccia auf 200°C senken.

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Arbeitszeit: | 30 Minuten      |
| Ruhezeit:    | 2 Stunden       |
| Backzeit:    | 15 - 20 Minuten |