

Focaccia-Bild

DAS BENÖTIGST DU DAZU:

300 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe oder 1 mal Trockenhefe
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
150 ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl + etwas zum Bestreichen
Grobes Meersalz zum Legen
Kräuter und Gemüse eurer Wahl zum Belegen

UND SO GEHT'S:

Die Hefe mit dem Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen, in einer Schüssel das Mehl mit dem TL Salz vermengen, dann die Hefemischung und das Öl hinzugeben und alles gut für 5 bis 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, abgedeckt und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ohne Durchzug gehen lassen.



Nochmals durchkneten und etwa auf die Größe eines Backbleches ausrollen. Mit den Fingern ein paar Löcher rein drücken.



Abgedeckt nochmals 25 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 Ober/Unterhitze vorheizen.

Eure Deko zurecht schneiden. Das Brot mit etwas Olivenöl bestreichen und nochmals etwas Löcher hinein drücken und mit grobem Salz bestreuen. Nun mit dem Gemüse und den Kräutern dekorieren (diese nach Möglichkeit etwas in den Teig drücken).



Das Focaccia für etwa 20 Minuten backen (bis es leicht gebräunt ist). Viel Spaß beim Gestalten eures Focaccia-Bild wünscht euch Erna Schneeberger

