

Focaccia – italienisches Fladenbrot selber machen



Der Teig

Zutaten für ein Blech:



500gr Mehl



1 Teelöffel Salz



1 Päckli Trockenhefe



4,5 dl Wasser, lauwarm



2 Esslöffel Olivenöl



So wird er gemacht:

1. Stelle all deine Zutaten bereit.



2. Vermische das Mehl mit Salz und Hefe.

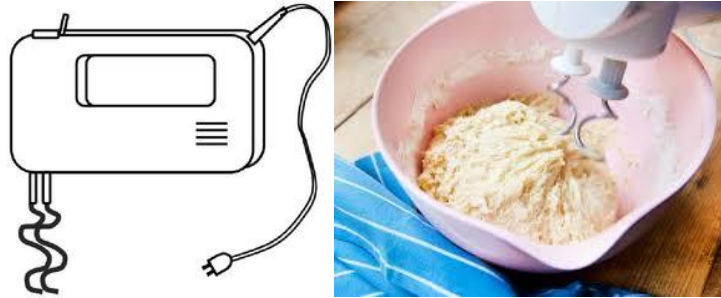


3. Giesse das Wasser und Öl dazu und vermische alles gut.





4. Knete die Masse zu einem Teig.
Du kannst ihn zuerst mit einem Handrührgerät kneten



und dann mit deinen Händen.



5. Lege deinen Teig in die Schüssel zurück. Decke ihn mit einem Tuch zu.



6. Lasse ihn bei Zimmertemperatur mindestens 20 Min. gehen lassen.



Für die Focaccia



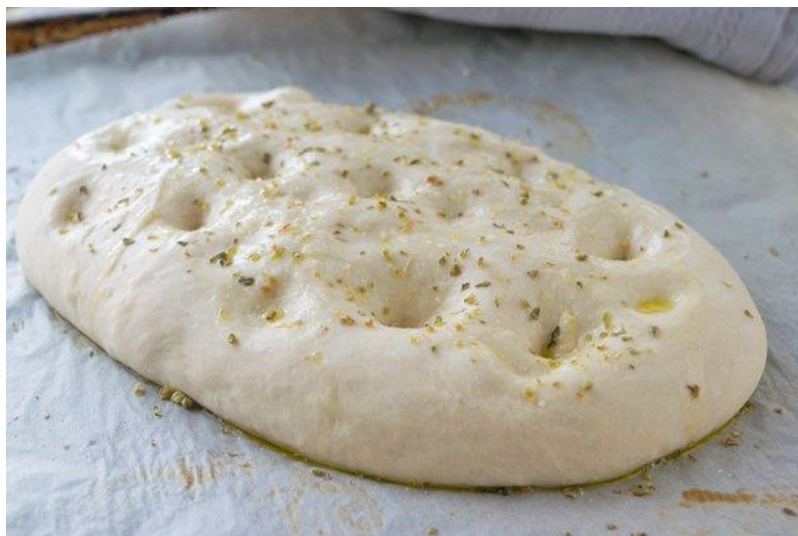
1. Rolle deinen Teig aus (zupf ihn eventuell mit den Fingern zu recht) und lege ihn auf ein grosses Backblech (mit Backblechpapier).



2. Mache kleine Dellen mit deinem Finger in den Teig.



3. Du kannst ihn – je nach Wunsch – mit grobkörniges Salz, Pfeffer und Kräuter bestreuen.





(Wenn du magst, kannst du noch ein bisschen Olivenöl darüber träufeln.)



4. Heize den Backofen auf 220° vor (Umluft).



5. Backe deine Focaccia ungefähr 20-25 Min.



Focaccia – italienisches Fladenbrot

