



Focaccia

Alle Zutaten zusammen in eine große Schüssel geben und mit dem Knethaken vermengen.

Wer noch mehr aus dem Focaccia machen möchte kann getrocknete Tomaten in Olivenöl einlegen, klein schneiden und zum Teig dazu geben. Eine weitere Möglichkeit ist die getrockneten Tomaten in eine kleine Mulde, vor dem Backen, auf den Teig geben.

Schmeckt auch sehr gut mit Oliven oder Zwiebeln.

Den Teig danach für etwa 20 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und immer wieder zusammen falten und erneut ausrollen. Diese Schritte wiederhole ich etwa 10 mal und am Ende falte ich es zu der gewünschten Größe zusammen.

Das Focaccia auf ein Backblech, mit Backpapier, geben und mit einer Olivenöl-Wasser-Mischung (Mischverhältnis 1:1) einstreichen. Für 25-30 Minuten goldbraun backen und schon ist das Focaccia schon fertig zum Verzehr.



Zutaten für 1 Portion:

500	g	Mehl
15	g	Hefe, frisch
8	g	Salz
35	ml	Olivenöl
225	ml	Wasser, lauwarm