



FOCACCIA GRUNDREZEPT / FLADENBROT / 2 VARIATIONEN



Focaccia ist ein Fladenbrot, welches vor dem Backen mit Olivenöl bestrichen und mit Salz und Rosmarin bestreut wird. Hier habe ich ein Grundrezept und eine Variation mit Zucchini.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Honig. Füge das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete den Teig mit der Hand oder der Küchenmaschine für mindestens 5-7 Minuten durch, bis ein geschmeidiger und glatter Teig entsteht. Forme den Teig zu einer Kugel und lege sie in eine gefettete, große Schüssel. Befette die Teigkugel mit Olivenöl oder Backtrennspray und lass den Teig abgedeckt für 1 Stunde ruhen.

Teile den Teig in 4 Portionen ein und forme diese einzeln zu einer Kugel und dann zu einem flachen, länglichen Fladen. Lege 2 Fladen nebeneinander auf ein Backblech und bestreiche sie mit Olivenöl. Decke die Fladen ab und lass sie erneut 30 Minuten gehen.

Drücke kleine Vertiefungen mit den Fingern in die Fladen und bestreiche sie erneut mit Olivenöl.

FOCACCIA BASIC

Bestreue die Teigfladen mit grobem Meersalz und Rosmarin

ZUCCHINI FOCACCIA

Belege die Teigfladen mit in Scheiben gehobelten Zucchini, bestreue sie mit grobem Meersalz und Oregano.

FOCACCIA BACKEN

Backe die Focaccia im vorgeheizten Ofen bei 225 °C O/U für etwa 15 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FLADEN:

- 1 Hefe (Würfel)
- 500 ml Wasser (warm)
- 3 EL Honig
- 900 g Mehl
- 3 TL Salz
- 100 ml Olivenöl

ZUM BESTREICHEN:

- 6 EL Olivenöl
- ¼ TL Meersalz
- 1 Rosmarin
- 2 Zucchini
- 1 TL getrockneter od. frischer Oregano