



FOCACCIA (2 STÜCK)

TEIG:

400 g Weizenmehl
100 g Hartweizengrieß
300 ml Wasser (lauwarm)
1/2 Würfel Germ
1 TL Salz
1 TL Zucker

BELAG:

Olivenöl
grobes Meersalz
Kräuter
weitere Zutaten nach Lust & Laune

Teig:

Das Mehl in die Schüssel eurer Küchenmaschine geben, eine kleine Mulde formen und hier die Hefe hineinbröseln. Den Zucker hinzufügen und mit etwas lauwarmen Wasser aufgießen. Kurz an einem warmen Ort ruhen lassen. Nach ca. 15min das Hartweizengrieß, das Salz, das restliche Wasser und das Olivenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen dann für mindestens eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig teilen und jeweils zu einem Fladen ausrollen. Auf ein Backblech geben und nach Wunsch belegen. In unserem Fall 1x mit Schafkäse & Oliven und 1x mit Tomaten und Kräutern. Zum Schluss mit Olivenöl & groben Meersalz bestreuen und nochmal kurz rasten lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad (Ober - Unterhitze) für ca. 20min backen!

Noch warm mit einem Glas Rotwein oder als Beilage zu einem sommerlichen Salat genießen.

Diese Drucksache dient nur als Werbemittel. Die darin präsentierten Pauschalreisen und sonstigen Leistungen stellen noch kein Anbot dar. Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen gemäß der Christophorus Hauptkataloge und Homepage.



CHRISTOPHORUS
SICHER MEHR ERLEBEN