



BUNTES FOCACCIA

ZUBEREITUNG:

ZUTATEN:

Teig:

300 g Wasser

1 TL Honig

20 g Hefe

550 g Weizenmehl Typ 550

1 TL Salz

50 g Olivenöl

Belag:

20-30 g Olivenöl

zum dekorieren

zb. Oliven

Cocktailtomaten

Kräuter

Saaten

grobes Salz

usw.

1. Wasser, Honig und Hefe verrühren. (Im Thermomix 3 Min./37 Grad/Stufe 2).
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles verkneten (Teigstufe 3 Min)
3. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
4. Die White Lady oder einen anderen flachen Stein etwas einfetten
5. Teig drauf legen und mit den Fingern nach außen ziehen. Mit den Fingern leichte Dellen eindrücken.
6. Nicht ausrollen, immer wieder langsam nach außen ziehen damit die Luft im Teig bleibt.
7. Die Oberfläche mit dem Öl einstreichen und dekorieren.
8. Wenn man es einfacher haben möchte einfach grobes Salz, Sesam oder Rosmarin darauf verteilen.
9. Backofen auf 220 Grad vorheizen
10. In der Zwischenzeit den Teig nochmal etwas gehen lassen und dann 20 Minuten backen lassen.

