

ENZ - Focaccia

Zubereiten: ca. 15-20 Minuten

Aufgehen lassen: 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten



Zutaten für Grundrezept:

- 500 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- ½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
- 4 dl Wasser, lauwarm
- 2,5 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe im Wasser auflösen und 2 EL Olivenöl dazugeben
- Mit einer Kelle zu einem dickflüssigen Teig mischen, auf ein mit Backpapier belegtem Blech 30 x 30 cm ausstreichen, 30 Minuten aufgehen lassen
- In die Mitte des kalten Ofens schieben und bei 220 Grad ca. 30 Minuten backen, nach dem Backen mit ½ EL Olivenöl bestreichen

Variante mit Weincarré:

- Mit 70-100 g dünn geschnittenem ENZ Weincarré belegen und wenig gezupftem Thymian bestreuen

Variante gefüllt mit Pferdemöckli:

- 100 g dünn geschnittenes ENZ Pferdemöckli, 100 g dünn geschnittener ENZ Vesperkäse, 3 Tomaten in Scheiben
- Focaccia in der Mitte halbieren, mit dem Pferdemöckli, Vesperkäse und den Tomaten belegen, zudecken
- Ca. 5-10 Minuten im 220 Grad warmen Ofen warm werden lassen