MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

PIZZA

# Focaccia

**35 Minuten / Leicht / Herzhaft**

Die Focaccia ist ein italienischer Hefeteigfladen, der in den letzten Jahren große Beliebtheit erlangt hat. In Italien ist die Focaccia ursprünglich ein traditioneller Teil des Frühstücks. Mittlerweile hat sich die Focaccia aber auch zu einer populären Zwischenmahlzeit entwickelt. Dank Hefeteig wird das Fladenbrot fluffig leicht, Olivenöl sorgt für ein knuspriges Äußeres und Salbei, Rosmarin & Co bringen feine mediterrane Aromen mit.

## ZUTATEN:

3 Tassen helles Dinkel- oder Weizenvolkornmehl
1 Päckchen mit 7 oder 8g Trockenhefe
etwa 1 Tasse warmes Wasser
1 Teelöffel Kräuter der Provence
1 Esslöffel Oregano
Öl zum Gießen

## ZUBEREITUNG

Das Mehl mit den Kräutern, der Hefe und dem Salz mischen, das Wasser dazugeben und einige Minuten lang zu einem weichen und elastischen Teig kneten. In eine Schüssel geben, fest abdecken und 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig noch einmal ein wenig kneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dann den Teig mit den Fingern zu einem Kuchen formen. Den gewünschten Belag in den Teig drücken, mit Olivenöl übergießen, mit Oregano und Meersalz bestreuen. Anschließend 20 Minuten bei 200°C backen. Unser Tipp: frische Käruter wie Rosmarin und Meersalz oder passend zur Saison: Stinpilze in Scheiben. Buon Appetito!

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN**

TUMAI Olivenöl Extra-Vergine DOP Goldfolie 100% Italien von Anfosso

**BUON APPETITO!**

**Weitere Rezepte auf** waurig.com/rezepte