



35 Minuten

 Einfach

BUNTER FOCACCIA GARDEN

Italienische Focaccia ist ein echter Klassiker. Und unser Focaccia-Garden-Rezept ist nicht nur ein absoluter Brottrend, sondern schmeckt auch richtig lecker.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Für unser Focaccia-Brottrend-Rezept zunächst Hefe, Zucker, Salz und 200 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat; dann 10 Min. ruhen lassen. Mehl und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen, rundherum mit dem übrigen Öl einstreichen und zugedeckt 1 Std. gehen lassen.

SCHRITT 2

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Focaccia-Teig ausrollen und auf das Backblech geben.

SCHRITT 3

Den Teig mit Pizza-Zeit Raspeln bestreuen und anschließend für unseren Focaccia Garden aus Gemüse und Kräutern einen Blumengarten legen. Die Focaccia im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Mit grobem Meersalz bestreuen und genießen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1716/410

Fett (g): 12

Kohlenhydrate (g): 64

Eiweiß (g): 8



 Zutaten

4 Portionen

21 g frische Hefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

300 g Mehl (Typ 405), plus etwas zum Ausrollen

2.5 EL Olivenöl

150 g MILRAM Pizza-Zeit

nach Geschmack für den "Blumengarten" wahlweise grüne Oliven, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Minipaprika, Kräuter
etwas grobes Meersalz