

Focaccia

Vorteig

25 g Hefe

½ dl Milch, lauwarm

50 g Mehl

200 g Mehl

250 g Mehl

1 ½ TL Salz

2 ½ dl Milch, lauwarm

2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Hefe in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch auflösen und 50 g Mehl daruntermischen.

200 g Mehl darüber streuen und 30 Min stehen lassen bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht.

Restliches Mehl, Salz, Milch und Olivenöl zum Vorteig geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Zugedeckt 45 Minuten aufgehen lassen.

Teig in zwei Stücke teilen und diese oval 2 cm dick auswallen. Die Oberfläche mit den Fingerspitzen unregelmässig eindrücken.

Belag nach Belieben: Olivenöl, Rosmarin, Salz, Zwiebeln, Peperoncini, Creme fraiche, Salami, Tomaten etc.

Focaccia auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Backofens während ca. 40 Minuten backen.



**STEIERT'S
KITCHEN**