

Focaccia mit Kräuter der Provence

Sommerlich, lecker und einfach zubereitet, die Focaccia mit Kräutern der Provence. Beliebig zu verändern mit zusätzlich Käse, Rucola, Parmesan u.v.m.

230 g Wasser

1 W. Hefe **2 Min./37°/Stufe 1** erwärmen.

500 g Mehl

40 g Olivenöl

1 TL Kräutersalz

1 TL Zucker hinzu und **2 Min./Teigstufe** verkneten.

Diesen geschmeidigen Teig entnehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausrollen. Mit den Fingerspitzen kleine Mulden eindrücken. Nach belieben mit Tomatenscheiben belegen, mit getrockneten Kräutern, groben Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Nun das Blech in den nicht vorgeheizten Ofen schieben, ca. 30 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze goldig backen. Mit Wasser besprühen, mit einem Handtuch bedeckt etwas auskühlen lassen und mit einer Aioli zum leckeren Getränk genießen.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken
www.genusswelt-wilken.de