



Foto: Michael Fehr, Food Styling: Claudia Schilling

OLIVEN-FOCACCIA

FÜR 4 PERSONEN

500 g	Mehl
1,5 TL	Salz
1 Päckli	Trockenhefe (7 g)
3,2 dl	Wasser (320 g)
1 EL	Olivenöl
200 g	grüne Oliven
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
0,5 TL	Salz
wenig	Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Teig:** Mehl, Salz und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Wasser und Öl dazu-giessen, mischen, mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem feuchten Teig kneten.
- 2. Oliven:** Oliven entsteinen, grob hacken, unter den Teig kneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, rechteckig mit bemehlten Händen ca. 1 ½ cm dick flach drücken. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufgehen lassen.
- 3. Belag:** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mit den Fingern Grübchen in die Teigoberfläche drücken. Knoblauch schälen, fein in ein Schälchen reiben, Öl daruntermischen, Teig damit bestreichen, würzen.
- 4. Backen:** Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Focaccia auf ein Gitter ziehen, etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.
- 5. Tipp:** Statt Salz Meersalz verwenden, schmeckt frisch am besten.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Aufgehen lassen: ca. 90 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 554 kcal

14 F / 89 KH / 15 EW

vegan, ohne Laktose

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi