



Wine in Black
GOURMET

Focaccia



Zutaten für 4 - 6 Portionen

250 g	Mehl (Type 550)	1/2 TL	Fenchelsamen
10 g	frische Hefe	5	Scheiben
1 TL	Zucker		Parmaschinken
1 TL + 3 EL	Olivenöl		
1	Zweig Rosmarin		Salz
25 g	Oliven (ohne Stein)		evtl. etwas Mehl für die
50 g	Cocktailtomaten		Arbeitsfläche
1 Handvoll	Basilikumblätter		
1	Zwiebel		

2/4

Rosmarin waschen, trocknen und die Nadeln abzupfen. Oliven in Ringe schneiden. Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Basilikumblätter waschen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

3/4

Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier zum Rechteck (30 x 26 cm) ausrollen und auf ein Blech ziehen. Je ein Viertel des Teiges mit Rosmarin und Oliven, Tomaten und Basilikum, Zwiebel und Fenchelsamen sowie Schinken belegen. Abgedeckt weitere 20-30 Minuten gehen lassen.

4/4

Backofen auf 200°C vorheizen. Focaccia mit 3 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen. Mit einem Tuch bedeckt abkühlen lassen.



Utensilien

Schneidebrett, Schüssel, Küchenmaschine/Handrührer, Blech

Zubereitung

1/4

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit Zucker, 1 TL Öl und 1 TL Salz zum Mehl geben. Die Masse mit zu einem glatten Teig verkneten (Küchenmaschine, Handrührer), anschließend mit den Händen weitere 10 Minuten kneten. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Guten Appetit!

