



Apéro-Focaccia

Quelle: FFF® (Flavio's Fine Food)

LEVEL super easy

PERSONEN 4

ZEITBEDARF 10 Min. (plus 20 Min. Backzeit)

VEGGIE

Zutaten:

- **300 g** Pizzateig, 100 % Bio-Dinkelmehl
- **1 Handvoll** frische Rosmarinnadeln
- Natives Olivenöl, grobes Meersalz (oder Fleur de sel)

AUMAIT
LADE

Zubereitung:

- Pizzateig über Nacht im Kühlschrank oder kürzer bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Kuchenblech ø 24 cm mit Backtrennpapier belegen.
- Teig flach drücken und rund ziehen, bis es satt in die Backform passt. Teig in der Backform in Rhomben oder Quadraten etwas einschneiden.
- Teig ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
- In der Zwischenzeit Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) aufheizen, Gitter in der unteren Hälfte des Ofens einsetzen.
- Teig mit Rosmarinnadeln und Salz bestreuen, mit Olivenöl bestreichen (mit den Fingern geht es am besten).
- Teig ca. 20 Minuten backen. Die Oberfläche der Focaccia sollte knusprig, innen sollte sie aber noch weich sein.
- Focaccia auf einem Gitter abkühlen lassen und entlang der Einschnitte zerschneiden.

Tipps:

- Focaccia ganz quer halbieren und sandwichmässig mit Rohschinken, Mortadella, Frischkäse etc. belegen.
- Focaccia zu Hummus oder Za'Atar servieren.