

6 Stunden Focaccia



Zutaten für 4 Personen

800 ml warmes Wasser

10 g Hefe

8 g Honig

10 ml Olivenöl

1 kg Mehl

10 g Salz

Zum Belegen:

etwas Pesto

Cherrytomaten

grüne entkernte Oliven

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday
GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

Grillstore
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

Die Hefe und den Honig im warmen Wasser verquirlen, dann Olivenöl und Mehl dazu und rühren. Wenn das Ganze gut eingerührt ist, kommt erst das Salz dazu.

Den Teig dann 4 x zu jeder Stunde falten und etwas Olivenöl darüber gießen.

D.h.: Ein Blech mit Packpapier auslegen und ölen, dann den Teig drauf falten, ölen und wieder eine Stunde ruhen lassen. Das ganze 4-mal wiederholen.

Den Teig wieder ölen, mit Pesto bestreichen und mit den Fingern bearbeiten.

Nach dem Prozedere die Focaccia belegen und bei 200 C° Umluft, oder im Grill indirekt, 20-30 Minuten backen.

