

Rezept aus der Somme

FOCACCIA AUS DER SONNE

MIT DUKKAH

Zutaten

900g Mehl (Typ 405)
30 g Salz
60 g Hefe
55 g Zucker
100 ml Olivenöl von Lakudia aus dem
SonnenLand
500 ml lauwarmes Wasser

FOCACCIA

Mehl und Salz in eine Rührschüssel oder Küchenmaschine geben. Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Die Hefemischung mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine unter das Mehl arbeiten. Das Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und in eine Schüssel mit Folie abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (30 min). Den Teig nochmals durchkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech zu einem flachen Fladen formen. Wer mag, kann noch Oliven in den Teig drücken oder mit Kräutern bestreuen. Den Teig nochmals 30 min gehen lassen. Im Ofen bei 180 Grad (Umluft) auf der unteren Schiene circa 20 min backen. 5 min vor Backzeitende das Brot mit Knoblauchbutter bestreichen und goldbraun fertig backen.

Wir empfehlen Ihnen zum Focaccia das Dukkah (Gewürzmischung) aus dem SonnenLand.

