

Focaccia spez.

Zutaten:

300 g Wasser (lauwarm)
1 Prise Zucker
1 Würfel frische Hefe (42g)
500 g Weissmehl oder Dinkelmehl hell
1,5 Teelöffel Salz
80 g Olivenöl
125g Mozzarella
100g Speck
100g grüne Oliven.

Zubereitung:

300 g Wasser (lauwarm)
1 Prise Zucker
1 Würfel frische Hefe (42g)37 Grad 1 Minute Stufe 1 im Thermomix verrühren.

500 g Weissmehl oder Dinkelmehl hell
1,5 Teelöffel Salz
80 g Olivenöl..... 2 Minuten kneten.
Teig 30 Min. ruhen lassen.

3/4 vom Teig auf eingöltem Backblech verteilen.

Teig belegen mit 125g Mozzarella, 100g Speck und 100g grüne Oliven.

Restlicher Teig mit eingölten Händen zu einem Rechteck ziehen und die Focaccia damit zudecken.
Den oberen Teig mit den Fingern verlöchern.

Backzeit: 30 Minuten auf 200 Grad