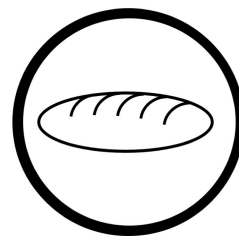


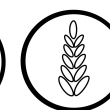
Bärlauch Focaccia



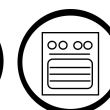
Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



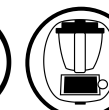
Für Apéro
geeignet



Mit
Weizen



220°
20-25 Min



Thermomix®
geeignetes Rezept

500g Wasser
1/2 Würfel Hefe
2 TL Salz*
500g Weismehl
3EL Olivenöl

Die Hefe in warmem Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Olivenöl, der aufgelösten Hefe und dem Salz vermengen. Du kannst dies entweder in einer Küchenmaschine oder mit einem Schneebesen in einer Schüssel machen. Der Focaccia-Teig sollte zähflüssig sein.

50g Bärlauch

Eine einfache Methode ist die Verwendung eines Thermomix® (TM): Die Hefe zusammen mit dem Wasser 3 Minuten lang bei 37°C auf Stufe 2 auflösen. Dann das Mehl und das Salz hinzufügen und 4 Minuten lang auf Knetfunktion kneten. Dabei das Olivenöl dazugeben.

Noch mehr Bärlauch
Knospen und Blüten

Den Bärlauch waschen und in Streifen schneiden. Diesen kannst du entweder unter den Focaccia-Teig mischen oder im Thermomix® die letzten 30 Sekunden mitkneten. Den zähflüssigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf dem Blech 1 Stunde lang gehen lassen. Anschliessend mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 220°C 20-25 Minuten backen. Wenn du Knospen vom Bärlauch findest, kannst du diese die letzten 5 Minuten mitbacken und die noch warme Focaccia nach Belieben damit frischem Bärlauch dekorieren.

*Salz sollte während des Gährens der Hefe nicht direkt mit ihr in Kontakt kommen. Die ideale Temperatur, um die Hefe aufgehen zu lassen, beträgt 37°C. ** Teig fühlt sich am wohlsten, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht der Zugluft ausgesetzt ist.

