

Tici Kaspar

KNUSPRIGES BÄRLAUCH FOCACCIA

Zutaten für 2 kleine Laibe:

- 500 g Weizenmehl (glatt)
- ½ TL Salz
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL Bärlauchpesto
- grobes Meersalz
- einige Zweige Thymian

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Pesto und Trockenhefe hinzufügen. Mit lauwarmem Wasser zu einem homogenen Teig verkneten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Kugeln formen und oval ausrollen.
- Multifunktionsgarer auf 220 Grad Celsius (mit geringer Feuchtigkeit) vorheizen.
- Focaccia auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, nochmals kurz gehen lassen.
- Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken, mit Olivenöl bepinseln, mit grobem Meersalz und gezupften Thymian bestreuen.
- Das Focaccia für ca. 15-20 Minuten im Backofen bei 200 Grad Celsius goldbraun backen.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel