

Rezept zu Sendung #67

Cathrins Backstudio

Focaccia

Zutaten Focaccia :

400 g Mehl
½ TL Zucker
2 TL Salz
1 Pk. Trockenhefe
250 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
Cherrytomaten
Parmesan
Kräuter
Salz & Pfeffer

Das Mehl mit Zucker, Salz, Trockenhefe, Olivenöl und dem Wasser zu einem Teig vermengen. Den Teig zugedeckt noch etwas gehen lassen. Dann den Teig ausbreiten und auf ein Backblech legen. Danach mit den Tomaten belegen und mit Olivenöl und Kräuter bestreichen. Bei 200 Grad Ober /- Unterhitze bei 25 - 30 Minuten backen. Am Schluss auf einem Brett anrichten und genießen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Cathrin