

Focaccia mit Blumenwiese

Zutaten

500 g Mehl

1 ½ TL Salz

20 g Hefe

4,5 dl Wasser, lauwarm

2 EL ÖL

Gemüse nach Wunsch, z.B. Frühlingszwiebeln,

Peperoni, Zucchini, Süsskartoffeln etc.



Zubereitung

- Backofen auf 220 Grad vorheizen
- Alle Zutaten miteinander vermengen.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben & mit nassen Händen glattstreichen.
- Gemüse schneiden & nach belieben auf dem Teig zu einer Blumenwiese legen.
- 30 – 60 Minuten aufgehen lassen.
- Salz & Rosmarin darüber streuen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofens