



BioGourmet

Zutaten für 1 Focaccia

Für den Teig

400 g Weizenmehl

8 g Meersalz

4 g Trockenhefe

1 EL Natives Olivenöl extra von Bio-Gourmet

Außerdem

125 g Kirschtomaten

1 Zehe Knoblauch, gehackt

1 TL frischer Oregano gehackt

1 TL Meersalz

2 EL Natives Olivenöl Extra von Bio-Gourmet

1 Glas Antipasti Mix von BioGourmet

Focaccia vom Grill

Eine saftige Focaccia darf bei keinem Fest im Sommer fehlen, also warum nicht gleich die mediterrane Köstlichkeit auf dem Grill zubereiten?

Zubereitung

Am Vortag das Weizenmehl mit Salz, Hefe, Olivenöl und 260 ml lauwarmem Wasser kurz verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig in eine Schüssel geben, luftdicht verschließen und über Nacht gehen lassen.

Am Nächsten Tag eine gusseiserne Pfanne mit Olivenöl bepinseln, den Teig vorsichtig darin wenden und verteilen. Abdecken und nochmal kurz gehen lassen, bis der Grill die richtige Temperatur erreicht hat.

Mit den Fingern die für Focaccia typischen Mulden in den Teig drücken und Tomaten, Knoblauch, Gewürze und noch etwas Olivenöl darüber verteilen.

Die Focaccia bei indirekter Hitze auf dem Grill abgedeckt garen. Die Pfanne darf dabei weder auf der Flamme noch direkt über den Kohlen stehen und die Temperatur sollte 200 Grad nicht überschreiten. Die Garzeit kann je nach Temperatur ganz unterschiedlich ausfallen, die Focaccia ist fertig wenn sie aufgegangen, gebräunt und knusprig ist.

Die Focaccia zusammen mit den Antipasti aus dem Antipasti Mix servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte