

Focaccia

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

125 ml	Wasser	125 ml	Milch
25 g	Hefe	50 g	Zucker
50 g	Öl	400 g	Mehl
25 g	Salz	zum Bestreuen etwas weißen & schwarzen	Sesam

Zubereitung

-
1. Die Hefe mit Wasser, Milch und Zucker verrühren.
 2. Die Hälfte des Mehls zugeben, mit dem Knethaken rühren, danach das restliche Mehl und Salz einkneten.
 3. Dann das Öl dazugeben.
 4. Den Teig zugedeckt ca. 40 Minuten lang gehen lassen.
 5. Nun ca. 1,5 cm dick ausrollen, Kreise ausstechen, auf ein Backblech legen und noch einmal 60 - 90 Minuten lang gehen lassen.
 6. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
 7. In die Teigscheiben kleine Vertiefungen machen, salzen und für 20 - 25 Minuten in den Ofen schieben.
 8. Mit warmem Wasser oder Öl einpinseln und Sesam darüber streuen.