

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter, 1 Ei
- 1 EL Zucker, 1 TL Salz
- 1/2 Päckchen frische Hefe
- 400 g Mehl (am besten 405er)

Backen, vom Grill

Focaccia vom Pizza-Stein

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Focaccia vom Pizza-Stein. Bereiten Sie es mit uns zu und genießen Sie den Grillspaß bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Butter, Zucker und Salz im handwarmen Wasser zusammen mit der Hefe auflösen. Mehl und Ei hinzugeben, dann gut verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend zu Fladen ausrollen und nach Geschmack mit Kräutern oder Würz-Salz bestreuen. Nochmals gehen lassen. Auf dem gut vorgeheizten Pizzastein im Grill ca. 8-12 Minuten grillen.