

Zutaten

- Grundrezept Hefeteig (siehe oben)

Backen, Beilage

Focaccia

Entdecken Sie unser einfaches Focaccia-Rezept! Perfekt für Burger oder als Snack. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rosmarin, Thymian, Knoblauch, grobes Meersalz, Olivenöl
2. Hefeteig auf einem Blech ca. 3 cm dick ausrollen. Mit den Fingern kleine Mulden hinein formen. Olivenöl, fein geschnittene Kräuter und Salz darauf verteilen. Bei 220 °C Ober- & Unterhitze 10-15 Minuten backen. Auf die gewünschte Größe rund ausstechen.