DAS REZEPT!

MOESTA BBQ

Focaccia Teig

650 ml	lauwarmes Wasser
80g	Hefe
2 TL	Zucker
1000g	Mehl„Typ 405“
10 g	Salz
10 ml	Olivenöl

Belag

Italienische Kräuter
Olivenöl zum Beträufeln
Fleur de sel
Pfeffer
Mozzarella (klein geschnitten)

Zubereitung:

Hefe Wasser Zucker	im lauwarmen auflösen und den hinzufügen = **Hefeansatz**
Mehl Olivenöl + Salz	in eine Schüssel sieben und den **Hefeansatz** langsam unterrühren hinzufügen und den Teig ca. 7-10 Min. ausgiebig kneten bis er glatt ist und nicht mehr klebt

Gehen lassen des Hefeteiges:

Nun den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Tipps - Top Secret!

MOESTA BBQ

Ausrollen des Teiges

Teig	zu ca 8 Kugeln verarbeiten und jede Kugel auf einem bemehltem Brett ausrollen.

Der Belag

Kräuter Olivenöl	auf dem Teig verteilen und mit beträufeln. Gegebenfalls mit einem Esslöffel glatt streichen.
Mozeraella Würfel Floer de sel, Pfeffer	verteilen und mit je nach Geschmack bestreuen.

Backzeit

Focaccia	für 2-3 Minuten in den Pizzagrill.

Buon Appetito!

V13200501