

DIE BIENE MAJA FOCACCIA



Die Biene
Maja

Lass dir
von einem
Erwachsenen
helfen!

ZUTATEN FÜR EIN BLECH

- 500 g Weizenmehl
- 2 TL Zucker
- 1 Beutel Trockenhefe 7 g
- 1,5 TL Salz
- 320 ml warmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- Nach Belieben: Tomaten, Zwiebeln, Schnittlauch, Basilikum, Paprika, Oliven, Petersilie etc.

ANLEITUNG

- 1.** Mehl, Zucker, Hefe und Salz in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen vermischen.
- 2.** Wasser und Olivenöl dazu gießen und alles verrühren, bis die Mischung zusammenklumpt.





- 3.** Dann auf eine Arbeitsfläche geben und mit Händen ca. 5-10 Minuten kneten (oder eine Küchenmaschine mit Knethaken verwenden), bis sich ein glatter, geschmeidiger Teig bildet. (Wenn der Teig viel zu klebrig ist, mehr Mehl hinzufügen.)



- 4.** Den Teig anschließend zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel legen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einen warmen Ort stellen. Lasse den Teig dort 45-60 Minuten gehen, bis sich der Teig fast verdoppelt hat.



- 5.** Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und zu einem ca. 1 cm dicken großen Rechteck (oder Kreis) ausrollen. In eine geölte Backform legen (oder großes Backblech) legen und mit den Händen in die Ecken ziehen. Die Form abdecken und den Teig weitere 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 °C vorheizen.



- 6.** Nach der Ruhezeit den Teig nach Belieben belegen. Zuletzt ca. 1-2 EL Olivenöl gleichmäßig über den Teig träufeln und mit Salz bestreuen.





7. Das Focaccia ca. 20 Minuten backen oder bis der Teig leicht goldbraun und durchgebacken ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf Wunsch mit etwas mehr Olivenöl beträufeln.



8. In Scheiben oder Stücke schneiden und warm genießen!

