

Focaccia

Zutaten für 4 Personen

500 g	Mehl	
2 Teel.	Salz	mischen, eine Mulde formen
1 Würfel	Hefe	
3 Essl.	Olivenöl	
3 dl	lauwarmes Wasser	in die Mulde geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten, 30 Minuten aufgehen lassen, auf ein Backblech mit Papier geben und von Hand flachdrücken (nicht auswallen), es dürfen dabei kleine Dellen entstehen
3 Essl.	Olivenöl	damit bestreichen
	Gusto italiano	darüber streuen
		zugedeckt nochmals 15 Minuten aufgehen lassen, bei 230° Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten hellbraun backen

Das gebackene Brot in Stücke schneiden und eine Tasche hineinschneiden (oder aufschneiden), mit verschiedenen Zutaten (Tomaten und Mozzarella in Scheiben, Salatblätter, Gemüse, Fleisch, Käse usw.) füllen, zusammenklappen und geniessen.



Variante:

100 g Speckwürfeli in Pfanne anbraten, abkühlen. 150 g Mozzarella-Perlen, getrocknete Tomaten in Würfel schneiden, Basilikum gehackt. Den Teig ausrollen, die Füllung auf die Hälfte des Teiges verteilen, mit Teig zudecken und zugedeckt aufgehen lassen. Wie oben beschrieben mit Öl und Gewürzen bestreuen und backen.

Die verwendeten Gewürze:

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma