

Backen in der Nachmi

Am Donnerstag haben wir zusammen in der Nachmi eine Focaccia gebacken. Hier das Rezept dazu:

500g Mehl

300g lauwarmes Wasser

20 g Hefe

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

Ev. Olivenstücke, getrocknete Tomaten in den Teig miteinarbeiten

Aus den angeführten Zutaten einen Germteig zubereiten, gehen lassen und dann auf ein eingeöltes Blech ausrollen und drauflegen.

Mit verschiedenen essbaren Blumen, Kräutern...belegen und bei 200 Grad Heissluft ca. 25 min backen.

