



Cafébar Restaurant Lounge

Ciabatta «Roter Platz»

ZUTATEN

25 g Hefe
175 ml Wasser, warm
5 g Salz
250 g Mehl
12 ml Olivenöl
Zitronenthymian

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe im Wasser auflösen.
2. Salz, Mehl und Olivenöl mit der Hefe ca. eine Minute verrühren, kurz verkneten und auf ein leicht geöltes Backblech verteilen. 20 Minuten gehen lassen.
3. Entweder am Stück backen oder kleine Brötchen formen.
4. Teig mit etwas Olivenöl bepinseln und mit fein gehacktem Zitronenthymian bestreuen. Nach Belieben kann man das Focaccia auch mit Tomatenscheiben, Kräutern, Zwiebeln und/oder Speck belegen.
5. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.