Focaccia mit Peperoncini marinati



Zutaten

10

- 500 g feines Mehl
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 100 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 50 g Olivenöl
- 25 g frische Hefe
- 3 g Rosmarin
- 3 g Salz
- 2 g Zucker

Zubereitung

Die Hefe in lauwarmem Wasser mit dem Zucker auflösen. In einer großen Schüssel das Mehl mit der Hefemischung, dem Olivenöl und den Pepperoncini marinadi vermischen. Den Teig mit den Händen zu einem glatten und elastischen Teig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde aufgehen lassen. Nach dem Aufgehen die Luft aus dem Teig drücken und noch einmal kurz kneten. Den Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Stück von etwa 1,5 bis 2 cm Dicke ausrollen. Die Teigscheibe auf ein Stück eingefettetes Backpapier legen. Den Teig 30 Minuten unter einem feuchten Tuch aufgehen lassen. Den Teig 30-35 Minuten bei 200 °C backen lassen. Mit dem Finger in gleichmäßigen Abständen Grübchen im aufgegangenen Teig machen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Mit Rosmarin und Salz bestreuen.

Tipp: Man kann auch Sesamsamen, Pinienkerne oder Olivenstücke in den Teig geben.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000