



Focaccia vom Grill.

FÜR 4 PERSONEN

CA. 90 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT
(INKL. GEHZEIT DES
TEIGES)

CA. 10 MIN
GRILLZEIT

IHR BRAUCHT FÜR DEN TEIG:

300 g Weizenmehl Type 480
200 ml lauwarmes Wasser
21 g frische Hefe
1 ½ TL Zucker
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

UND FÜR DEN BELAG:

150 g Feta
3 Zehen Knoblauch
Basilikum oder Rosmarin
Salz
Olivenöl

SO GEHT'S:

Das Mehl in eine Germteigschüssel sieben und salzen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und anschließend langsam mit dem Mehl vermischen. Das Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten nun gut vermengen und den Teig einige Minuten mit den Händen fest kneten bis er schön glatt ist. Die Teigmasse zu einer Kugel formen und in der Germteigschüssel bei geschlossenem Deckel circa eine Stunde gehen lassen.

Den Teig nun in vier Stücke teilen und zu vier kleinen Pizzen formen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch sowie Meersalz bestreichen und Feta sowie Kräuter darauf verteilen. Die belegten Teigstücke nun bei 300-350 Grad für ca. 10 Minuten auf den Grill geben und dort backen. Fertig!