







# TEIGZUTATEN

-  300 ml lauwarmes **WASSER**
-  1/2 Würfel / 21 g **FRISCHHEFE**
-  1 EL **ZUCKER**
-  400 g **WEIZENMEHL**
-  100g **HARTWEIZEN-GRIEB**
-  1,5 TL **SALZ**
-  2-3 EL **ÖL**

# FOCACCIA

# MARINADEZUTATEN

-  80 ml **ÖL**
-  1 EL grobes **SALZ**
-  1/2 TL gemahlener **SCHWARZ-KÜMMEL**
-  2 Zweige frischer, klein gehackter **ROSMARIN**
-  3 gepresste **KNOBLAUCH-ZEHEN**
- und sonst...**
-  1 in Scheiben geschnittene **KNOBLAUCH-ZEHE**

**1**



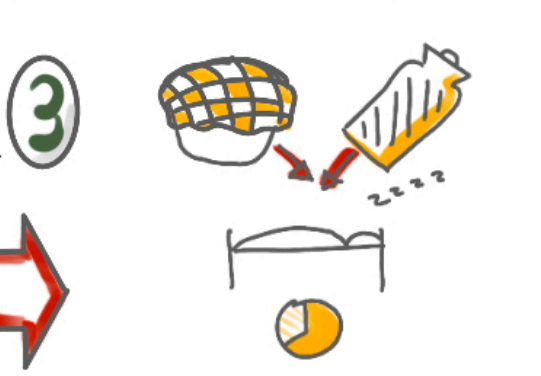
ZUCKER & HEFE in WASSER auflösen

**2**



Die restlichen Teigzutaten mit Gemisch aus  zu einem glatten Teig kneten

**3**



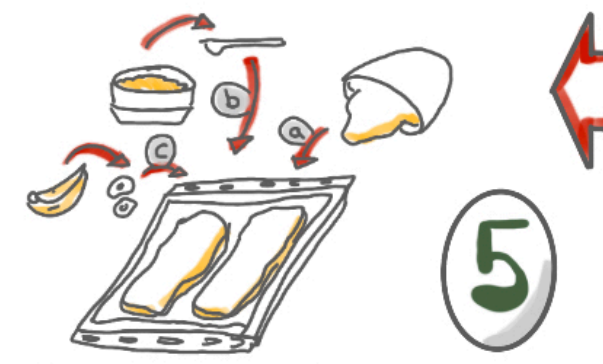
Teig 40-60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen

**4**




Alle Marinadezutaten miteinander vermischen

**5**



a) Teig nochmals durchkneten & zu 2 ca 1cm dicken Fladen formen und auf's Backblech legen  
 b) Fladen mit Marinade bestreichen  
 c) Knoblauchstreifen gut verteilt in den Teig drücken

**6** 220°



Fladen bei 220° ca 20-25 Minuten im Ofen backen

