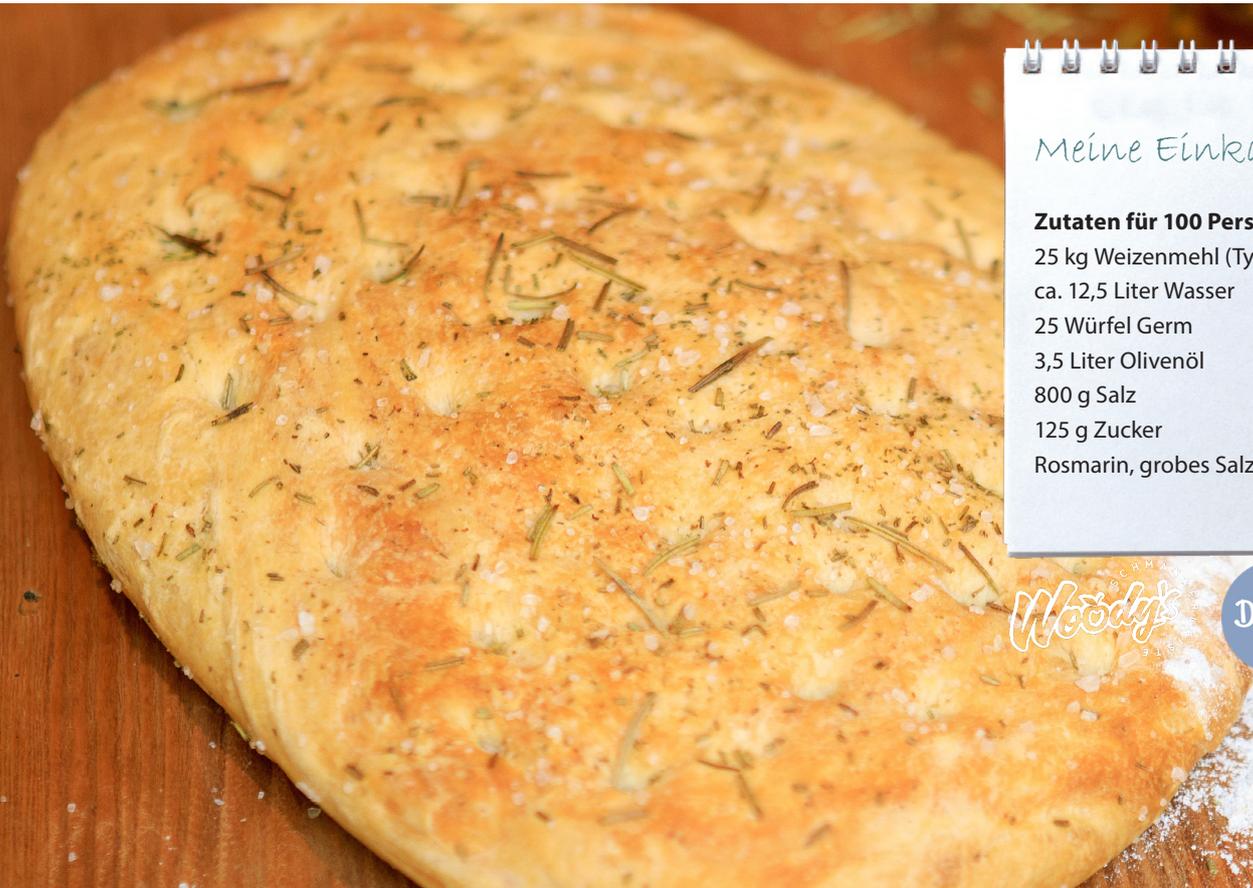


Rezept für deine Veranstaltung

Focaccia



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

25 kg Weizenmehl (Typ 700)

ca. 12,5 Liter Wasser

25 Würfel Germ

3,5 Liter Olivenöl

800 g Salz

125 g Zucker

Rosmarin, grobes Salz (z.B. Fleur de Sel)

WOODY'S
BREAD & CO.
9-11

Doppel
Plus

Focaccia

Focaccia ist ein traditionelles italienisches Rezept. Das Brot schmeckt unglaublich luftig und knusprig zugleich. Gerade für Wanderungen oder Ausflüge ist das Brot bestens geeignet denn es lässt sich sowohl gefüllt als auch leer bestens genießen und schmeckt immer köstlich.

Zubereitung

1. Die Hefe mit lauwarmem Wasser und Zucker auflösen. Das Weizenmehl, Olivenöl und das Wasser mit dem aufgelösten Zucker und der Hefe dazu geben. Anschließend gut kneten, am besten die Hände davor mit ein bisschen Olivenöl einfetten. Der Teig sollte dann glatt und geschmeidig werden. Nun das Salz dazu geben und für weitere 3 Minuten gut kneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben.
2. Den fertig gekneteten Teig abdecken und für min. 1,5 Stunden an einem warmen, trockenen Ort gehen lassen. Anschließend den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Die Hände nochmals einfetten und den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Oberfläche des Focaccia mit Olivenöl bestreichen. Danach mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Mit grobem Salz und Rosmarin bestreuen und anschließend für ca. 20 min in den vorgeheizten Backofen geben.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 70



In Italien wird Focaccia gerne als Vorspeise mit Olivenöl als Dip serviert.



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.