

Rezept

Mini-Focaccia vom Grill

Ein Rezept von Mini-Focaccia vom Grill, am 17.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	Salz
$\frac{1}{3}$ Hefewürfel (ca. 15 g)	Zucker
4 EL Olivenöl	1 EL getrockneter Thymian
1 EL grobes Meersalz	Mehl für die Arbeitsfläche
Öl zum Bepinseln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 kleine Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. 1 Prise Salz darüberstreuen. Hefe zerkrümeln und mit 1 Prise Zucker in gut 150 ml lauwarmen Wasser auflösen. Hefewasser und 1 EL Öl nach und nach zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und eine glatte Oberfläche bekommt. Dann mit den Händen weiterkneten. Falls nötig, noch etwas Mehl oder 1 Spritzer Wasser unterkneten. Teig mind. 40 Min. zugedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
2. Den aufgegangenen Teig in vier Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und zu einem fingerdicken Fladen ausziehen oder -rollen. Die Fladen mit dem übrigen Öl bepinseln und mit Thymian und Meersalz bestreuen.
3. Ein großes Stück Alufolie mit einer Gabel löchern, mit Öl bepinseln und auf den Grillrost legen. Die Fladen mit der bestreuten Seite nach oben auf die Folie legen und bei kleiner bis mittlerer Hitze 8 - 10 Min. grillen, dann vorsichtig wenden und weitere 8 - 10 Min. grillen.