

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FOCACCINE MIT ROSINEN, TRAUBEN UND FENCHELSAMEN

Zutaten TEIG (oder fertiger Pizzateig):

250 g	Mehl
1 TL	Salz
1.6 DL	Wasser (lauwarm)
1 TL	Olivenöl
1 TL	Trockenhefe
100 g	Rosinen
1 Schachtel	Trauben, rot/weiss – entkernt
2-3 EL	Fenchelsamen

ZUBEREITUNG:

Das Mehl mit dem Salz, Wasser, Olivenöl und Trockenhefe in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch abdecken. Etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat – ALTERNATIV – Pizza Teig verwenden.

Den Backofen auf ca. 200° C vorheizen.

Die Rosinen (wer diese nicht mag) mit kochendem Wasser übergiessen, und ca. 30 Min. ziehen lassen, bis sie aufgegangen sind. Abgiessen.

Trauben, entkernen und halbieren.

Den Teig dünn ausrollen und 40 runde Scheiben ausstechen. Mit Rosinen, Trauben und Fenchel belegen. In 15 Min. knusprig und goldbraun backen. Warm servieren.