

# Bärlauch-Focaccia



## Einkaufsliste:

500-550g Mehl  
300ml Wasser  
1EL Honig  
7g Trockenhefe oder 25g frische Hefe  
2TL Meersalz  
80ml Olivenöl

Große handvoll Bärlauch  
50ml  
10 Tomaten  
50g grob geriebenen Parmesan  
Pinienkerne nach Belieben

## So wird's gemacht:

Honig, Hefe und Wasser in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Mehl und Olivenöl sowie Salz hinzugeben und gut verkneten. Teig sollte noch etwas klebrig sein. Mit Olivenöl den Teig einreiben und 80 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Derweil den Bärlauch fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Tomaten halbieren. Parmesan reiben.

Nach der Ruhezeit etwas Olivenöl auf einem Blech verteilen und den Teig darauf platt drücken und leicht ausbreiten, 10 Minuten ruhen lassen. Nun mit dem Fingern kleine Löcher in den gesamten Teig drücken. Bärlauch darauf verteilen, mit Tomaten, Parmesan und Pinienkernen sowie Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.