

Blaubeer Focaccia



Einkaufsliste:

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
240ml lauwarme Milch
60g Zucker
470-500g Mehl (Typ 550)
1TL Salz
70g weiche Butter + 30g Butter
100g Blaubeeren

So wird's gemacht

Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und 70g weiche Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank 90 Minuten ruhen lassen. Teig in 6-8 Teile teilen und leicht platt drücken.

Restliche Butter schmelzen und Teigteile mit der Butter einreiben. Auf ein Backpapier geben, nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Nun kleine Kuhlen (mit dem Finger) in die Teigteile drücken und die Blaubeeren in die Kuhlen drücken. Nochmals mit Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze 10-15 Minuten goldbraun backen.