



# Pimp my Focaccia

auf dem großen runden Stein / White Lady

## Das brauchst du dafür:

- 300 ml Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- 15 g Zucker
- 460 g Weizenmehl (Typ 550)
- 25 g Griechisches Olivenöl
- 3 TL Pimp my Bread

## Topping:

- Griechisches Olivenöl
- kleine Tomaten
- Oliven
- Meersalz oder Pimp my Bread

## So wird's gemacht:

- Wasser, Hefe, Zucker, Mehl und Olivenöl in den Mixtopf geben und 10 Sek. I Stufe 6 mischen
- Kräuter hinzufügen und 3 Min. I Teigstufe kneten.
- Edelstahlschüssel mit Olivenöl ausstreichen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- 20 Min. vor Ende der Gehzeit des Teiges den Backofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen.
- Den Teig auf den großen runden Stein stürzen und behutsam mit den Händen flach drücken.
- Olivenöl über den Teig verteilen auch in die Mulden etwas träufeln.
- Mit Pimp my Bread bestreuen, wer mag mit Tomaten, und Oliven belegen.
- Das Focaccia im heißen Ofen ca. **30 Min. 180 ° C Ober- /Unterhitze** goldbraun backen und zum Schluss den Ofen ausschalten und für weitere **10 Min.** im Ofen stehen lassen.