



Bregenz 2014

Fuccacia

1 Kg. Mehl

650 g Wasser

1 TL Zucker

1 P. (42 gr.) Hefe

aflösen

Das Hefe/Zucker Wasser auf das Mehl geben

20 Min. warten

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

gut durchkneten

1 Std. „gehen lassen“

auf geöltes Backblech drücken

bei 220 C ca. 30 Min. backen

lässt sich gut mit klein geschnittenen Oliven + Olivenpaste,
oder mit getrockneten klein geschnittenen Tomaten,
oder mit Fenchelsaat würzen

(Thorsten Behnk)