

## REZEPTE ZUM SCHULANFANG

### FOCACCIA MIT BUCHSTABEN BACKEN

A, B, C ... X, Y, Z – ob nun als Platzkarte für die Einschulungsfeier, für einen Geburtstag oder für ein Grillfest – unsere Focaccias sind immer hübsch anzuschauen und ganz besonders lecker sind sie sowieso. Wie eine Focaccia ganz einfach gelingt und mit welchen Gemüsesorten und Kräutern die kleinen italienischen Brote mit Buchstaben dekoriert werden können, verrät Schritt für Schritt unser Rezept.



#### Für 6 kleine Focacciabrote:

- 250 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 + 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Zucker
- Backpapier

#### Für die Deko:

- Paprika
- kleine rote Zwiebeln
- schwarze Oliven
- Erbsen (gerne auch TK)
- grüner Spargel
- Thymian, Petersilie, Rosmarin
- kleine Mini-Rispen Tomaten

### UND SO GEHT'S:

1. Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker gut vermischen. 1 EL Olivenöl und 175 ml lauwarmes Wasser zugeben. Zutaten mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Teig mit bemehlten Händen kurz kräftig durchkneten und zu 6 Kugeln formen. Diese mit der Hand zu einem etwa 1 cm hohen Laib platt drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abgedeckt mit einem leicht feuchten Tuch weitere 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Buchstaben-Deko die Paprika waschen, entkernen und in Streifen oder Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Oliven halbieren oder in Scheiben schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln.



04



### Schritt 4

Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Und nun die Focacciabrote dekorieren. Dafür zuerst mit den Fingern kleine Mulden in die Brote drücken.

05



### Schritt 5

Dann mit dem vorbereiteten Gemüse und den Kräutern beispielsweise Buchstaben formen. Es können natürlich auch Blumen oder andere hübsche Formen gelegt werden. Das Gemüse und die Kräuter etwas in den Teig eindrücken.

06



### Schritt 6

Die restlichen 3 EL Olivenöl mit dem Teelöffel oder mit einem Pinsel über die Brote verteilen. Die Focacciabrote dann im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen. Guten Appetit!

### Buchtipp:

#### Wir Zwei – Ein Jahr voller Geschichten

Mit ihren Freunden erleben Hase und Igel ein spannendes Jahr mit vielen gemeinsamen Abenteuern. Zwölf kleine Geschichten zum Vorlesen und Wohlfühlen – einfühlsam erzählt von Bestseller-Autor Michael Engler und wunderschön illustriert von Joëlle Tourlonias. Ein Buch, das Eltern und Kindern schöne Gesprächsanlässe bietet und im Anhang dazu einlädt, die Lieblingsspiele von Hase und Igel doch mal selbst auszuprobieren.



basteln