



## MEIN GENUSS



### Gefüllte Focacce



**It's a match!**

Mit unseren Pizza-Kräutern holst du dir italienischen Flair in deine Küche! Match made in heaven!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 2 EL Olivenöl mit Pizza-Kräutern und fein gehacktem Knoblauch vermischen und ziehen lassen. Mehl, Wasser, Hefe, 3 EL Öl und 12 g Salz mit den Knethaken 7-8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. **3 Stunden** in einer verschließbaren Dose **ruhen lassen**.
- 2 In der Zwischenzeit Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- 3 Den Teig nochmals kräftig mit den Händen durchkneten und erneut **1 Stunde** ruhen lassen.  
8-10 Portionen daraus schneiden und diese zugedeckt an einem warmen Ort erneut einige Minuten gehen lassen.
- 4 Nun den Teig rund und sehr dünn ausrollen. Mozzarella und Tomaten mit der Olivenölmischung vermengen. Die Mischung nun auf den Teigfladen verteilen. Dann die Hälfte des Teiges zuklappen und etwas Emmentaler darüber streuen. Bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) für 8-10 Minuten backen.

### Zutaten

500 g Weizenmehl  
300 ml Wasser, kalt  
5 EL Olivenöl  
10 g frische Hefe  
12 g Salz  
200 g Büffel-Mozzarella  
2 TL Pizza-Kräuter  
3 Knoblauchzehen  
2 Fleischtomaten  
250 g geriebenen Emmentaler

Zum Füllen je nach Belieben Schinken, Salami, Pilze, Mais etc.

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.