



Unser Bestes für Ihre Familie

Olivenfocaccia TM 31 (8 Stücke)

150 g	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
100 g	schwarze Oliven, ohne Stein
10 g	Rosmarinnadeln
500 g	Mehl
½ Würfel	Hefe (20 g)
1 TL	Salz
200 g	Wasser, lauwarm

- Abgetropfte Tomaten, Oliven und Rosmarin in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
- Die übrigen Zutaten zugeben und **3 Min./Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig in zwei Portionen teilen und mit bemehlten Händen zwei ca. 25 cm Durchmesser grosse Fladen formen.
- Teig ca. 30 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: 200°

Backzeit: ca. 25 Min.

