



# FOCACCIA

1 Laib - 4 Portionen

## ZUTATEN

520 g Weizenmehl  
7 g Trockenhefe  
10 g Zucker  
1 ½ TL Salz  
400 ml Wasser  
1 Zweig frischer Thymian  
1 Zweig frischer Rosmarin  
grobes Meersalz und Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Das Wasser mit Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermengen.
2. Weizenmehl hinzugeben und mischen bis der Teig eine cremige Konsistenz hat
3. Eine Form mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und mit Rosmarin und Thymian bestreuen.
4. Den Teig zugedeckt für 60 Minuten gehen lassen.
5. Den Grill auf indirekte Hitze 180 °C vorbereiten
6. Das Brot mit grobem Meersalz bestreuen, Olivenöl darüber träufeln und in den Grill geben.
7. Ca. 25 Minuten backen – bis es knusprig ist und eine „goldene Farbe“ bekommen hat - auskühlen lassen und genießen

<b><u>Hilfsmittel:</u></b>	Holzkohlegrill, Weber Geflügelhalter (Gourmet BBQ)
<b><u>Vorbereitungszeit:</u></b>	1 Stunde 20 Minuten (inkl. Gehzeit)
<b><u>Grillen:</u></b>	ca. 25 Minuten
<b><u>Grillmethode:</u></b>	indirekt, mittlere Hitze (ca. 180 °C)
<b><u>Schwierigkeit:</u></b>	leicht