

Rezept

Blumen-Focaccia von Milka

Zutaten (für zwei runde Springformen mit Durchmesser 32 cm)

40 g frische Hefe
300 ml Milch
1 Esslöffel Zucker

Milch erwärmen und frische Hefe darin vergehen lassen. Zucker begeben und mitvermischen.

1 kg Mehl
50 ml Öl
2 dl Wasser
1 Teelöffel Salz

Alle Zutaten vermischen und in der Mitte eine Mulde machen. Die aufgelöste Hefe in die Mulde geben und 10 Minuten ruhen lassen bis Blasen entstehen. Anschliessend den Teig sehr gut kneten und 1 Stunde gehen lassen.

125 g Butter

Flüssig werden lassen.

1 Ei

zum Bestreichen

Den aufgegangenen Teig viereckig auswallen. Die «Blumenblätter» mit einer runden Form (z.B. Glas) ausstechen, mit der flüssigen Butter bestreichen und lagenweise in der Springform anreihen. Für in die Mitte der Focaccia eine Blume aus Teig formen. Zum Schluss alles mit dem verquirlten Ei bestreichen und je nach Geschmack bestreuen, z.B. mit Sesam.

Ca. 35 Minuten im 190 Grad warmen Ofen backen.

