

Hausgemachte Focaccia mit Za'atar

Focaccia ist eine Art von Hefeteig-Fladenbrot, das mit Olivenöl beträufelt und mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen gewürzt wird. Es kann mit Salz, Kräutern oder Gemüse serviert werden. Unsere hausgemachte Focaccia mit Za'atar wird eine köstliche Alternative zu polnischem Brot, Tortillas oder Pita sein.

ZUTATEN

- 1⅓ Tassen Wasser
- 2 Teelöffel Zucker
- 7 g Trockenhefe
- 3½ Tassen Mehl
- ½ Tasse Olivenöl
- 2 Teelöffel Salz
- 4-5 Esslöffel Za'atar Jasmeen



Zubereitung:

Mischen Sie warmes Wasser vorsichtig mit Zucker und Hefe. Lassen Sie es 5 Minuten ruhen. In der Zwischenzeit das Mehl sieben und Salz hinzufügen. Gießen Sie die Wasser-Zucker-Hefe-Mischung in die Schüssel mit dem Mehl. Fügen Sie 2 Esslöffel Olivenöl hinzu und mischen Sie alles gut. Wenn der Teig noch klebrig ist, können Sie ¼ Tasse Mehl hinzufügen.

Den vorbereiteten Teig mindestens 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig in eine mit Olivenöl gefettete Backform geben und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Vermischen Sie das restliche Olivenöl mit Za'atar und streichen Sie es über den Teig. Heizen Sie den Ofen auf 230 °C vor und backen Sie den Teig 15-20 Minuten lang.