



## REZEPT



### NUTRIFREE MIX PANE FOCACCIA PROSCIUTTO E MOZZARELLA

#### ZUTATEN

500 g Nutrifree Brot-Mix

450 g Wasser

1 Päckchen Trockenhefe

20 g Olivenöl (oder 10 g Schweineschmalz)

200 g gekochter Schinken

2 Mozzarella



#### ABLAUF

Gib das lauwarm Wasser in die Küchenmaschine. Füge die Brotmischung und die Trockenhefe hinzu und beginne mit dem Knethaken zu kneten.

Wenn die Mischung das gesamte Wasser aufgenommen hat, gib das Olivenöl (oder das Schweineschmalz) dazu und knete weiter, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist.

Lasse den Teig etwa 1½-2 Stunden gehen.

Nach der Gehzeit stürze den Teig auf ein Backpapier, das leicht mit Mais- und Reismehl bestäubt ist. Drücke den Teig mit den Händen nach außen, sodass ein hoher Rand entsteht.

Lasse den Teig 15 Minuten ruhen. Bestreiche anschließend die Oberfläche mit einer Mischung aus Wasser und Olivenöl.

Backe die Focaccia im vorgeheizten Ofen bei 250 °C auf der unteren Schiene für 10 Minuten. Danach stelle das Blech in die mittlere Schiene, reduziere die Temperatur auf 220 °C und backe sie weitere ca. 25 Minuten.

Lasse die Focaccia leicht abkühlen, schneide sie horizontal auf und fülle sie mit gekochtem Schinken und Mozzarella oder nach Belieben.