

## Randen-Focaccia



### Randen-Focaccia mit Frühlingsbutter

20 Min. AKTIVE ZEIT | 3 Std. 20 Min. GESAMTZEIT | 250 kcal PRO 100 G



#### Das brauchts für 1 Focaccia

1 kg helles Dinkelmehl • 3 TL Salz • 1 Päckli Trockenhefe (ca. 7 g) • 5 dl Randsaft • 3 dl Wasser • 2 EL Olivenöl • ½ Bund Bärlauch • ½ Bund Salbei, Blätter abgezupft • ½ Bund Rosmarin, Nadeln abgezupft • wenig Fleur de Sel • 80 g Butter, weich • ¼ TL Fleur de Sel • ¼ Bund Bärlauch, fein geschnitten • 1 EL getrocknete Blüten

#### Und so wirts gemacht

**Teig:** Mehl, Salz und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Randsaft und Wasser dazugießen, mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufgehen lassen.

**Focaccia:** Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit geölten Fingern den Teig ausziehen. Öl darüberträufeln, Teig zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Kräuter darauflegen, mit geölten Fingern „Dellen“ eindrücken, Salz darüberstreuen.

**Backen:** Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

**Frühlingsbutter:** Butter mit den Schwingbesen des Mixers ca. 2 Min. schaumig rühren. Salz, Bärlauch und Blüten darunterfröhren, zu der lauwarmen oder ausgekühlten Focaccia servieren.

**Tipp:** Statt Bärlauch Basilikum verwenden.

#### WEIN-TIPP



**Fruchtigen Nuancen**  
Toscana IGT Bianco  
Villa Antinori, 75 cl  
11.95 (1.59/10 cl)

Kräuterbutter passt sehr gut dazu

