



Toccachia

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

400 gr Mehl

Würfel Hefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

250ml lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

nach Belieben Gemüse (Paprika, Tomate, Oliven, Pilze)

und Kräuter (Schnittlauch, Rosmarin, Thymian) zum Dekorieren

Erwachsenen Assistenten

1. 1 TL Zucker und die Hefe im Wasser auflösen und den Vorteig kurz stehen lassen.
2. Dann Mehl und Salz hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig an einem warmen Ort ca. 45 min zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
4. Jetzt den Teig noch einmal kräftig durchkneten und als Fladen auf einem Backblech oval oder rechteckig ausrollen. Mit dem Olivenöl bestreichen und nach Belieben mit Gemüse und/oder Kräutern dekorieren.
5. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 25 min goldbraun backen. Schmeckt frisch und warm am besten!

Guten Appetit!! 😊