

Süsse Focaccia mit Trauben

Zutaten:

500 g Mehl
1 Brieflein Trockenhefe
1 gestrichener TL Salz
1 gestrichener EL Zucker
3 dl lauwarmes Wasser (evtl. etwas mehr)
2 EL Olivenöl (1 EL kommt in den Teig, 1 EL zum Besteichen des ausgewallten Teigs)
nach Belieben Hagelzucker
350 g rote Trauben (z. Bsp. «Chatzeseicherli»), gewaschen und trocken getupft

Zubereitung:

Den Ofen auf gut 200 Grad vorheizen.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel gut vermischen. In der Mitte eine Mulde machen und das Wasser-Hefe-Gemisch zugeben und alles zusammen zu einem gleichmässigen, schön glatten Teig verkneten. Ist der Teig sehr trocken, vorsichtig noch etwas mehr Wasser zugeben.

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen (dauert ca. 2 Stunden).

Dann den Teig nochmals kurz kneten und rund auswallen (30 cm Durchmesser).

Den Teig mit Olivenöl bepinseln und die Trauben gleichmässig auf dem Teig verteilen und gut andrücken. Nach Belieben Hagelzucker darüber streuen.

Die Focaccia für 25 bis 30 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun backen.
