



nutella-Focaccia

Pastry | Vegetarian | Breakfast | Mid-afternoon | Mid-morning | All year round |
nutella Sechzig Jahre Rezepte

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍳🍳🍳

Für 8 kleine Focaccias

280 g Mehl
6 g Salz
32 ml Olivenöl
8 g Bierhefe
170 ml lauwarmes Wasser
120g Nutella®

nutella-Focaccia

Schritt 1



Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Schritt 2



Mehl, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine kneten. Dann Wasser zufügen und weitere 7 Minuten kneten lassen, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 3

Den Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und dann zwei Stunden kühlstellen.

Schritt 4



Den Teig mehrmals mit den Fingerspitzen oder Ähnlichem einstechen. Dann auf einem Backblech ausrollen und wieder abdecken.

Schritt 5

Nochmals eine Stunde gehen lassen.

Schritt 6

Backofen auf 220°C vorheizen und etwa 20 Minuten backen.

Schritt 7



Mit Nutella dekorieren!