



## Oliven-Focaccia

**Vor- und zubereiten:** ca. 55 Min.

**Aufgehen lassen:** ca. 1½ Std.

**Grillieren:** ca. 15 Min.

Für den Pizzastein «quattro stagioni»

**250 g Mehl**

**¾ TL Salz**

**¼ Würfel Hefe** (ca. 10 g),  
zerbröckelt

**1½ dl lauwarmes Wasser**

**1 EL Olivenöl**

**50 g schwarze Oliven**,  
entsteint, fein gehackt

**2 Sardellenfilets**,  
abgetropft, fein gehackt,  
nach Belieben

**1 Knoblauchzehe**,  
gepresst

**125 g Mozzarella**, in Stücken

**25 g Rucola**

**1 EL Olivenöl**

**wenig Fleur de Sel**

**1** — Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2** — Teig auf wenig Mehl flach drücken, ausziehen oder auswalzen (ca. 25 × 40 cm). Oliven, Sardellen und Knoblauch mischen, auf den Teig streichen. Mozzarella darauf verteilen.

**3** — **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Die vier Pizzasteine auf dem Grill zu einem grossen Pizzastein zusammenfügen, vorheizen. Focaccia darauflegen, mit geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 15 Min. grillieren. Rucola, Öl und Fleur de Sel darüber verteilen.

**Schneller:** Ausgewallten Pizzateig verwenden.

**Portion:** 393 kcal, F 17 g, Kh 45 g, E 15 g