

# Focaccia-Varianten

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

### Zum Bestreichen:

Wasser

### Variante 1:

100 g würfelig geschnittener

Gorgonzola

100 g Parmesan

2 Rosmarinzweige

### Variante 2:

150 g geviertelte Cherry-Tomaten

2 fein gehackte Knoblauchzehe

1 Bund in Streifen geschnittener

Basilikum

### Zum Beträufeln und Würzen:

Olivenöl

Meersalz

Pfeffer

## 1 Pizzateig:

Den Teig entrollen und eine Hälfte dünn mit Wasser bestreichen. Die nicht bestrichene Teighälfte darüberklappen.

## 2 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Kochlöffel im Abstand von ca. 5 cm Löcher in den Teig drücken.

## Variante 1:

Für die Variante 1 die Zutaten in den Teig-Vertiefungen verteilen und mit Rosmarin bestreuen.

## Variante 2:

Für die Variante 2 die Tomaten in den Vertiefungen verteilen und Knoblauch und Basilikum darauf verteilen.

## 3 Zum Beträufeln und Würzen:

Den Teig mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.



**Dr. Oetker Österreich**

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 210 °C**  
**Heißluft 190 °C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33