



Hof Künne GmbH & Co. KG | Krevinghausener Straße 1 | 49577 Eggermühlen

Telefon: 0176 - 1166 9993
kontakt@hof-kuenne.de
www.hof-kuenne.de

Bärlauch-Focaccia mit Hanföl

Benötigt werden:

- 300 Gramm 00 Mehl
- 220 ml warmes Wasser
- 4 Gramm frische Hefe
- 30 Gramm frischer Bärlauch
- Salz, 1 El Zucker
- 40 ml Hanföl

Aus Mehl, Hefe, Zucker und etwas Wasser einen Vorteig erstellen.

Diesen dann 30 Minuten gehen lassen dann mit dem restlichen Wasser einen Teig herstellen und 24 Stunden kalt gehen lassen.

Danach Bärlauch und Öl mixen und in den Teig einarbeiten. Als Nächstes die Focaccia formen und 8 Stunden am Stück gehen lassen

Am Ende mit dem Finger Mulden in den Teig drücken und mit Hanföl beträufeln und circa 20 Minuten bei 240 Grad backen.

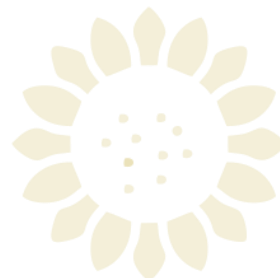
Vielen Dank an [Berthold Kappe!](#)



Hof Künne GmbH & Co. KG
Krevinghausener Straße 1
49577 Eggermühlen
Niedersachsen | Deutschland



Bankverbindung:
Volksbank Bramgau
Wittlage Osnabrück



Kontoinhaber: Hof Künne GmbH & Co. KG
IBAN: De93 2659 0025 2201 3857 00
BIC: GENODEF1OSV



Steuernummer:
67/200/57905