



Focacciabrot Diavolo mit Bergüner Trockenfleisch

Zutaten

4 Personen

2.5 dl	Wasser
23 g	Hefe
6 g	Malz
550 g	Mehl
25 g	Olivenöl
12 g	Salz
10g	Chilipulver
wenig	Salz

Füllung:

- Bergüner Bündnerfleisch
- Salat
- Dörrotomaten oder frische Tomaten
- Kaltgepresstes Olivenöl
- Parmesan

Zubereitung

- Das Wasser mit der Hefe, dem Malz und Mehl ca. 15 Minuten gut mischen
- Olivenöl, Chilipulver und Salz begeben und weiter schlagen
- 1 h im Kühlschrank ruhen lassen
- Die Brote formen und mit zwei Fingern hineindrücken
- Mit Olivenöl bestreichen und anschliessend mit Salz bestreuen
- Bei 220 Grad backen

Das Seminarhotel Sempachersee Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

SEMINARHOTEL
SEMPACHERSEE



HOTEL
SEMINARRÄUME
DIE MARKT-+WIRTSCHAFT!
DAS RESTAURANT!
DIE BARI!