

## Sardinen-Focaccia-Brot

250 g Mehl	2 TL Hefe	1 TL Salz
2 EL Olivenöl	3 EL Oliven	1 EL Oregano
1 EL Rosmarin	125 ml warme Milch	2 Dosen Ölsardinen

Die Hefe in der warmen Milch auflösen.

In einer Schüssel Mehl, Salz und Olivenöl mischen, die Hefe-Milch-Mischung hinzufügen.

Oliven, Oregano und Rosmarin unter die Teigmasse kneten.

Den Teig, bis er elastisch wird, 10 Minuten kneten.

Ölsardinen-Filets vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit Olivenöl bestreichen und bei 250°C für 40 Minuten backen.

NN am 18. April 2026