



Miesmuscheln Provence mit Focaccia

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Miesmuscheln Provence »

200 g Weizenmehl

50 g Maismehl

1 TL Trockenhefe

150 ml lauwarmes Wasser

4 EL Olivenöl

2 TL Oregano

1 TL Salz

80 g getrocknete Tomaten

80 g schwarze Oliven, entsteint

1 Handvoll Rosmarinnadeln

grobes Meersalz

Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

1. Die Mehlsorten mit der Hefe mischen. Oregano und Salz zugeben und mit dem Wasser und dem Öl zu einem elastischen Teig kneten. Mit einem Tuch bedeckt ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und zu einem flachen, ovalen Fladen ausrollen. Auf ein Backblech legen und nochmal 15 Minuten gehen lassen.
3. Die getrockneten Tomaten und Oliven kleinschneiden. Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Salz, Rosmarin, Tomaten und Oliven bestreuen.
4. Bei 225 °C ca. 10-12 Minuten backen. Die Muscheln nach Packungsanleitung zubereiten und mit dem noch warmen Focaccia servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

