



Italienische Brettjausn mit Pfannen-Focaccia und Antipasti

Florian Gruber kocht im neuen Caddy California

Als Kitesurf-Champion hat Florian Gruber zahlreiche Strände und Meere dieser Welt erobert – und an ihnen gekocht. Die heutige Location an der Skisprungschanze Garmisch-Partenkirchen ist auch für ihn etwas Besonderes. Doch lässt er sich nicht davon abhalten, mit gewohnter Motivation zu Werke zu gehen.



Knusprige Focaccia aus der Pfanne

- 300g Mehl Typ 550
 - 0,5 TL Salz
 - 10g frische Hefe
 - 185 – 200 g lauwarmes Wasser
 - Viel Olivenöl
 - Rosmarin
 - Meersalzflocken
1. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel vermischen, Wasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel umrühren, bis der Teig gerade so zusammenhält. Etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Küchenpapiers auch am Rand einfetten. Den Teig zu einem Ball formen, mit Öl benetzen und in die eingeölte Schüssel geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Std. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
 2. Etwas Olivenöl in den Campingbackofen geben und die Ränder mit einem Küchentuch einölen. Den Teig in die Pfanne geben und mit den Fingern ausbreiten. Nochmals abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.
 3. Den Teig mit den Fingern eindrücken, mit Olivenöl beträufeln und Rosmarin und Meersalzflocken darauf geben.
 4. Den Campingbackofen auf kleine/mittlere Flamme stellen und mit Deckel 20 – 25 Minuten backen, bis das Focaccia goldbraun ist.
 5. Etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen.



Nutzfahrzeuge

Antipasti

- Salami
- Schinken
- Oliven
- Hartkäse
- Mini-Tomaten
- Peperoni
- Pesto
- Mozzarella
- Basilikum

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Reise!