



## Pane e Tulipani ...

April 2012

*... Oder essen wie im falschen Film ...*

**Zutaten:** für 2 Eigenbrötler und zwei Filmkritikerinnen

Teig:

160 cl lauwarmes Wasser

300 g Weissmehl

20 g Olivenöl

12 g Hefe

1 Kaffeelöffel Salz

Zum Besteichen:

je 0.55 dl Olivenöl und Wasser

1/2 Kaffeelöffel Salz

### Zubereitung

... Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen ... Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, mischen und gut kneten ... Den elastischen Teig zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 50 Min. aufgehen lassen

... In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einer kleinen Schüssel gut aufschlagen ... Den aufgegangenen Teig zu einer Focaccia formen und mit der Öl-Wassermischung bestreichen ... Die Focaccia nochmals zugedeckt rund 40 Min. aufgehen lassen ... Danach die Focaccia im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Min. backen ...

### Tipps:

... Kaufen Sie den schönsten Tulpenstraus und nutzen Sie die Pausen, bis der Teig aufgegangen ist und stimmen Sie sich mit „Pane e Tulipane“ ein ... Schenken Sie all ihren Gästen eine Tulpe zur Begrüssung und machen Sie eine virtuelle Führung durch Venedig auf den Spuren Rosalbas ... Dekorieren Sie den Tisch siehe Bild links oder mit holländischen Windmühlen ... Essen Sie die Focaccia lauwarm mit einem guten Schluck Rotwein und schwelgen Sie in Erinnerungen mit „Tulpen aus Amsterdam“ ... Wünschen Sie weitere Brotrezepte oder Tulpenzwiebeln, wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

[www.youtube.com/watch?v=yeawkfJBvc8](http://www.youtube.com/watch?v=yeawkfJBvc8)

[www.youtube.com/watch?v=8VTQoGSAjLk](http://www.youtube.com/watch?v=8VTQoGSAjLk)

[www.youtube.com/watch?v=1vieBVrXeTU](http://www.youtube.com/watch?v=1vieBVrXeTU)

[www.youtube.com/watch?v=yfceqZ2mnAg](http://www.youtube.com/watch?v=yfceqZ2mnAg)

[www.youtube.com/watch?v=He9LKgLG-Cg](http://www.youtube.com/watch?v=He9LKgLG-Cg)

[www.youtube.com/watch?v=NidW\\_GcmM-w&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=NidW_GcmM-w&feature=related)

[www.lilli-tulipan.ch](http://www.lilli-tulipan.ch)

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

