



Belegte italienische Focaccia

Gesamtzeit:

2 Std. 30 min

Gericht:

Abendessen / Snack

Portionen:

12 Stück

Zutaten:

350 g Weizenmehl (Glatt)
1 TL Kristallzucker
4 g Trockenhefe
220 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz + etwas zum Bestreuen
2 + 3 EL Olivenöl

Zum Verzieren:

frischer Rosmarin
Karottengrün
Cherrytomaten
Kapern
Karotten
schwarzer Sesam
Frühlingszwiebeln

Salz und weitere Zutaten nach Geschmack

Zubereitung:

1.

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe vermischen. Lauwarmes Wasser und 2 EL Olivenöl hinzufügen. Den Teig glatt kneten (ca. 5 Minuten – von Hand oder mit der Küchenmaschine). Den Teig in eine mit Olivenöl eingefettete Backform geben (ca. 40 × 28 × 5,5 cm).

3.

Nach Belieben dekorieren – zum Beispiel mit Karottenscheiben, Cherrytomaten, Kräutern, Karottengrün, Frühlingszwiebeln und Sesam.

2.

Mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 90 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Den aufgegangenen Teig vorsichtig mit den Fingern über die gesamte Form verteilen.

4.

Mit Olivenöl beträufeln und leicht mit Salz bestreuen. Etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.