

Blumen- Focaccia



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- ¼ Würfel Frischhefe
- 600 g Mehl
- 20 g Olivenöl
- 10 g Salz
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
-
- 6-8 Cockailtomaten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- ½ Bund frische Kräuter der Saison
-
- Olivenöl zum Bepinseln

ZUBEREITUNG:

1. Am Vorabend die Hefe zusammen mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und die Mischung mit Mehl, Salz und Olivenöl für 8–10 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Anschließend bei Raumtemperatur für eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.
3. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht geölten Arbeitsfläche ausdehnen und einbis zweimal zusammenfalten – in eine geölte Auflaufform oder ein Backblech mit hohem Rand legen und abgedeckt eine weitere Stunde ruhen lassen.
4. Danach über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
5. Am nächsten Tag den Teig für mindestens drei Stunden wieder Raumtemperatur annehmen und weiter ruhen lassen – in der Zwischenzeit das Gemüse nach Belieben in Scheiben oder Streifen schneiden.
6. Jetzt mit Öl bepseln und Mulden mit den Fingern in den Teig drücken. Währenddessen den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und ein zweites Backblech mit Wasser auf die unterste Schiene des Ofens geben.
7. Das vorbereitete Gemüse und die Kräuter im gewünschten Muster auf dem Teig verteilen und die Focaccia für 20–25 Minuten goldbraun backen.