

Rezept für Italienische Focaccia mit Kräutern

Zutaten:

für den Teig

- 500 g Weizenmehl, Type 550
- ½ Würfel Bio-Hefe
- 1 Prise Zucker
- ½ EL Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 3-4 EL Olivenöl



für die Marinade

- Reichlich Olivenöl
- Italienische Kräutermischung (nur trockene Kräuter verwenden)
- 1-2 Zehen frischer Knoblauch, gehackt/gespresst
- Meersalz
- Pfeffer

als Belag für die „Blumenwiese“

- Paprika, gelb/rot
- Rote Zwiebeln
- Tomaten
- Schnittlauch
- Großblättrige Petersilie
- Oliven
- Rosmarinzweige

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde hineindrücken.
2. Hefe mit Zucker in Wasser auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl anrühren.

3. Teig für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Anschließend Olivenöl und Salz dazugeben und den Teig so lange kneten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Nochmals eine Stunde gehen lassen.
5. Anschließend ausrollen und mit den Fingerspitzen Mulden in den Teig drücken. Mit reichlich Marinade bestreichen und mit den Zutaten für die „Blumenwiese“ so dekorieren, dass ein ansprechendes Bild entsteht.
6. 25-30 Minuten im Backofen (Ober-Unterhitze) bei 200 °C backen.

Tipp: Experimentieren Sie bei der „Blumenwiese“ ruhig nach Lust und Laune - der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.