

Focaccia Garden



Optisch immer ein Hingucker, aber auch immer richtig lecker- Fluffiges Fladenbrot mit Garten-Deko.

1 Brot

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std 25 min

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

400 g Weizenmehl Type 550

100 g Semola rimacinata, Hartweizengrieß

10 g frische Hefe

20 g Olivenöl

10 g Salz

300 g Wasser, lauwarm

1. Für den Belag:
2. Olivenöl zum Bestreichen
3. Gemüse und Kräuter nach Geschmack und Saison, hier grüner Spargel, Paprika gelb und orange, bunte Cherry-Tomaten, Schnittlauch

1. ZUBEREITUNG:
2. Zuerst den Teig zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine zuerst 3 Minuten auf Stufe 1, anschließend noch 5-7 auf Stufe 2 zu einem glatten Teig verkneten. Das geht natürlich auch per Hand.
3. Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, wieder in die Schüssel zurücklegen und weitere 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
4. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Den Teig ca. 1 cm dick oval ausrollen und auf das Backblech legen. Wieder abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
7. Anschließend die Oberfläche mit den Fingern überall etwas eindrücken und den Teig mit Olivenöl bestreichen.
8. Jetzt das Gemüse und die Kräuter passend zuschneiden und nach Lust und Laune die Teig-Oberfläche damit belegen. Alles noch einmal mit Olivenöl einstreichen.
9. Eine feuerfeste Schüssel mit kaltem Wasser auf den Boden des vorheizten Ofens stellen, das Backblech mit der Garden Focaccia in die Ofenmitte einschließen und für ca. 20 Minuten backen.