

Rezept

Garten-Focaccia

Ein Rezept von Garten-Focaccia, am 20.04.2024

Zutaten

1 EL Zucker	500 g Weizenmehl Typ 405
1/2 Würfel (ca. 21 g) Hefe	ca. 140 ml Olivenöl
Mehl zum Bestäuben	2 TL Salz
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 rote Zwiebel	1 Tomate
1 Zucchini	1 Möhre
	1 kleine Paprikaschote

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Blech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Vorteig 300 ml handwarmes Wasser mit Zucker und 1 EL Mehl verrühren. Die Hefe zerbröckeln, dazugeben und unter Rühren auflösen. Alles zugedeckt 10 Min. gehen lassen.
2. Restliches Mehl in eine große Rührschüssel geben, 80 ml Öl, Salz und die Hefemischung dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Dann mit etwas Mehl bestäuben und noch etwas mit den Händen kneten. Den Teig mit Öl einreiben, zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
3. Eine große Auflauf- bzw. Backform (40 × 30 cm) mit 2 EL Öl beträufeln. Den Teig etwas bemehlen und gleichmäßig auf dem Öl in der Form verteilen. Mit den Fingern Löcher in den Teig kneten. Erneut mit 2 EL Öl beträufeln und noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
4. Das Gemüse waschen & putzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und die Scheiben halbieren. Die Zucchini und die Möhre in dünne Scheiben schälen. Die Scheiben zu kleinen Rosen rollen. Die Zwiebel und die kleine Paprika ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
5. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Zweige als Blumenstängel auf den Teig legen. Das klein geschnittene Gemüse als Blumen ebenfalls auf den Teig legen. Im heißen Backofen in 25 - 30 Min. goldbraun backen. Anschließend die Focaccia aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.