



Garten-Foccacia



 Arbeitszeit: 25 min

 Koch- & Backzeit: 15 min

 1 Backblech

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig

- 400g Weizenmehl T550
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 250ml handwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl

Für den Belag

- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 150g Kirschtomaten
- 1 Handvoll schwarze Oliven
- 1 Bund gemischte Kräuter
- etwas Olivenöl
- grobes Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder einen Knethaken 5-10 Minuten kräftig kneten. Den Teig ca. 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen die Zutaten für den Belag waschen, ggf. Schälen und in verschiedene, mundgerechte Formen schneiden.

Den Teig noch einmal durchkneten und mit den Händen oder einem Nudelholz zu einem rechteckigen Form. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf platzieren. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Zutaten für den Belag dekorativ in Blumenoptik auf dem Teig verteilen. Etwas Olivenöl darübergeben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

