

Gartenfocaccia

Wir backen heute eine mediterrane Focaccia, die sich für den Anlass entsprechend herausgeputzt hat: Kräuter, Gemüse und Oliven bilden ein wunderschönes Blumenmuster.



Portionen: 1 Backblech à 30 x 40 cm

Vorbereitung: 1 h 15 min

Zubereitung: 1 h

Zeit gesamt: 2 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Focaccia:

- 70 ml Olivenöl + mehr für die Form und zum Beträufeln
- 1 Würfel Frischhefe
- 900 g Mehl Type 550
- 15 g Salz (2 TL)

Außerdem:

- Etwas Meersalz zum Bestreuen

Zutaten für den Gartenbelag:

- Gemüse wie Kirschtomaten, Paprika, Peperoni, rote Zwiebeln
- Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Rosmarin
- Oliven, Kapern oder getrocknete Tomaten

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine

Zubereitung:

- **Für die Focaccia** ein Backblech mit hohem Rand großzügig mit Olivenöl einfetten.
- Hefe in ein Schälchen bröseln, 100 Milliliter lauwarmes Wasser hinzufügen und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Stehen lassen, bis die Hefe Blasen schlägt, etwa zehn bis 15 Minuten.
- Mehl und Salz in eine Rührschüssel füllen und locker vermischen.
- Hefemischung und 500 Milliliter lauwarmes Wasser hinzufügen und alles grob vermischen.
- Olivenöl zur Mehlmischung gießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zehn Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Teig aus der Schüssel auf das Backblech schaben und grob in Form drücken.
- Mit etwas Olivenöl beträufeln und abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit für den Gartenbelag Gemüse und Kräuter waschen, trocknen und nach Wunsch in Form schneiden.
- Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
- Den Focacciateig vorsichtig mit den Händen in die Ecken des Backblechs drücken; dabei darauf achten, dass er nicht in der Mitte deutlich dicker ist als an den Rändern, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.
- Mit den Fingern den gesamten Teig gleichmäßig stippen.
- Nach Lust und Laune mit dem vorbereiteten Gemüse belegen, um einen fantastischen Garten zu erschaffen, der sowohl das Auge als auch den Gaumen erfreut. Dabei das Gemüse leicht andrücken.
- Die Gartenfocaccia mit einigen Löffeln Olivenöl beträufeln und mit etwas Meersalz bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig appetitlich goldbraun ist, etwa 25 Minuten.
- Gartenfocaccia aus dem Ofen nehmen.
- Vorsichtig aus dem Blech lösen, auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und im Ganzen servieren.
- Bei Tisch anschneiden – **Mahlzeit!**