



Mediterrane Focaccia

Eine ligurische Brot-Spezialität, die auch als Vorläufer der Pizza bezeichnet wird. Aus Hefeteig gebacken mit Olivenöl, Salz, Kräutern oder je nach Gusto mit anderen Zutaten belegt. In der Provence heißt sie Fougasse und begegnet Ihnen bei jedem Bäcker.

Köstlich mit Pinot Grigio

Zutaten für 3-4 Personen:

550 g Mehl, 6 Esslöffel Olivenöl für den Teig und etwas mehr für später
1 Würfel Hefe oder 2 Beutel Trockenhefe, grobes Meersalz,
Kräuter (am besten frisch) und Gemüse nach Belieben
Wir mögen es farbenfroh mit Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln,
Paprika, rote Zwiebeln, Möhren, Champignons und Kirschtomaten

Zubereitung:

300 ml Wasser leicht erwärmen. Die Frischhefe hineinbröseln. Das Mehl (evtl. mit der Trockenhefe), 2 TL Salz, 4 EL Olivenöl und die angerührte Hefemischung in eine Schüssel füllen und mit dem Knet-
haken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten und in kleine Teile aufteilen – wir haben 2 große Hälften belegt. Jedes Teil zu einem nicht allzu flachen Fladen formen. Zugedeckt noch einmal 10 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Gemüse zum Belegen vorbereiten und nach Lust und Laune die Fladen damit belegen. In die belegten Focaccias ein paar Vertiefungen drücken und diese mit Olivenöl füllen, mit Meersalz bestreuen und für ca. 20-30 Minuten in den Ofen – am besten in der Nähe bleiben, damit das Gemüse nicht verbrennt ;-)

