

Blühende Focaccia

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Das Wasser in die Mulde gießen, die Hefe hineinbröseln, mit dem Zucker und etwas Mehl vom Rand bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Den Rosmarin und den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Das Salz, das Olivenöl, den Pfeffer und die gehackten Kräuter zum Vorteig geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 cm dick zu einem Quadrat ausrollen und zugedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Belag das Gemüse waschen. Vom grünen Spargel die Enden abschneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Kirschtomaten je nach Form halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebeln etwas abschneiden und die Zwiebeln je nach Größe längs halbieren. Die Paprika entkernen und in Streifen oder Würfel schneiden. Den Focaccia-Boden auf das Backblech legen, dekorativ mit dem Gemüse sowie den Kräutern belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen in ca. 25 Minuten goldgelb backen.



Zutaten

FÜR DEN TEIG:

500 g Dinkelmehl, Type 630

200 ml lauwarmes Wasser

1/2 Würfel frische Hefe (21 g)

1 Prise heller Rohrohrzucker

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

1 TL Meersalz

50 ml Olivenöl

etwas frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

FÜR DEN BELAG:

1/2 Bund dünner grüner Spargel

1 Handvoll verschiedene (wenn möglich)

Kirschtomaten

2 kleine rote Zwiebeln

2 Frühlingszwiebeln

1/3 roter Paprika

1/3 gelber Paprika

1 Zweig Thymian mit Blüten

1 Zweig Rosmarin

etwas natives Olivenöl

etwas Dinkelmehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Backblech