Nah&Frisch



www.Felix.at Professional

Focaccia mit Sugo

Hauptspeise Frühling Gemüse Italienisch Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Lauwarmes Wasser mit Germ, Honig und der halben Menge Mehl verrühren und ca. 20 Minuten gehen lassen.
Restliches Mehl mit Salz und Olivenöl in den Teig einarbeiten und geschmeidig kneten, zudecken und an einem warmen Ort 20 – 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen merklich vergrößert hat.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und vier gleich große runde Teigfladen ausrollen. Backblech mit Öl bestreichen und den Teig auflegen.
Abermals etwas gehen lassen. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken und diese mit Olivenöl bestreichen. Mit grobem Salz bestreuen. Mit FELIX Sugo Gegrilltes Gemüse bzw. FELIX Sugo Frischkäse bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 210 °C ca. 25 Minuten backen.
Nach dem Backen mit Rohschinken und Rucola garnieren.

Zutaten

- Für den Teig:
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 120 ml Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 EL Meersalz
- 25 g Germ
- 400 g Weizenmehl
- Für den Belag:
- 1 Glas FELIX Sugo Gegrilltes Gemüse 360 g
- 1 Glas FELIX Sugo Frischkäse 360 g
- Rucola
- 4 Blätter Rohschinken