

Blumengarten-Focaccia

Bella Italia! Fluffig und Saftig vereint. Der Klassiker Focaccia mit leckerem Gemüse belegt und genussvollen Kräutern verfeinert.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Teig
400 g Weizenmehl 550
15 g Hefe
1 Prise Zucker
260 ml Wasser, lauwarm
2 TL Byodo Meersalz, fein
3 EL Byodo Brat-Olive Mild
TL Fleur de Sel
2 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
Zutaten- Beispiel Dekoration
Snackpaprika
Frühlingszwiebel
Rosmarinzweige
Rote Zwiebel
Thymian
Karotten
Cocktailtomaten
Grüner Spargel
Peperoni
Oliven

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe hineinbröseln, Zucker zugeben und circa die Hälfte des lauwarmen Wassers zufügen. Hefe verrühren, dabei etwas Mehl vom Rand einrühren. 15 Minuten gehen lassen bis die Hefe anfängt Blasen zu werfen.

Den Teig komplett verkneten und dabei das restliche Wasser, feines Salz und 2 EL Brat-Olive Mild einarbeiten. Eine saubere Schüssel mit Brat-Olivenöl ausstreichen und den Teig zum Gehen hineingeben. Abdecken und für 60 Minuten ruhen lassen.

Eine ca. 30×22 cm Backform mit Olivenöl auspinseln. Den Teig vorsichtig in die Form geben und gleichmäßig, auf die Größe der Form, auseinander ziehen. Dabei die Luftblasen des Teiges nicht herausdrücken. 1 EL Brat-Olivenöl mit einem weichen Pinsel auf dem Teig verteilen. Mit den Fingern Dellen in den Teig drücken und erneut mindestens 30 Minuten gehen lassen. Er sollte nochmal deutlich aufgehen, so wird die Focaccia fluffig mit Luftlöchern im Teig.

In der Zwischenzeit wird die Blumendekoration vorbereitet. Dazu die Zwiebeln in Scheiben schneiden und auffächern. Karotten, Oliven, Snackpaprika, Peperoni in Stücke schneiden. Den Spargel kurz in heißem Wasser blanchieren. Frühlingszwiebel längs in schmale Streifen schneiden.

Jetzt zum kreativen Part: Den Teig mit den Zutaten belegen. Rosmarinzweige, Thymian und Frühlingszwiebeln dienen als Blumenstiele. Die restlichen Zutaten als Blüten. Zum Schluss mit Fleur de Sel bestreuen.

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und das Focaccia für etwa 30-35 Minuten backen. Ggf. zum Ende der Backzeit hin mit Alufolie abdecken.

Die Focaccia aus dem Ofen nehmen und kurz auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Dann mit Italienischem Olivenöl beträufeln und frisch servieren.