



Mediterrane Focaccia

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4-6 Portionen

	Für den Teig:	300 g	Weizenmehl
200 g	Hartweizengrieß (Semola di grano dur)	21 g	frische Hefe
1 TL	Zucker	250 ml	Wasser, lauwarm
4-5 EL	Olivenöl	1 TL	Salz
	Für den Belag:	4-5 Blatt	Salbei
1 Zweig	Rosmarin	2 Zweige	Thymian
1	Knoblauchzehe	200 g	Tomaten in versch. Größen und Farben
1	Schalotte	½	Zucchini
½	Paprika		etwas Meersalz
6 EL	Olivenöl		

Zubereitung

1. Mehl mit Weizengrieß in eine Schüssel geben und mit der Hand eine Mulde formen. In die Mulde die Hefe bröseln, Zucker dazugeben und alles mit lauwarmem Wasser übergießen. Von der Seite das Mehl gut verquirlen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Die Mischung abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.
3. Anschließend das Öl und Salz zugeben und mit einem Kochlöffel vermengen. Alles ca. 5 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 1 - 1,5 h lang an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Zucchini und Paprika waschen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen, die Tomaten waschen, trocknen und alles in dünne Scheiben schneiden.
7. Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Blätter vom Thymian und Nadeln des Rosmarinzweigs abzupfen und fein hacken. Kräuter mit dem Olivenöl vermengen.
8. Nach dem Aufgehen den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 40cm). Ein Backblech oder Auflaufform mit Backpapier auskleiden und den Teig darauflegen.
9. Das Gemüse samt Knoblauch und Zwiebeln auf der Focaccia verteilen und leicht festdrücken.
10. Das Kräuteröl und etwas Meersalz auf die Focaccia streuen.
11. Für etwa 40 Minuten im Ofen backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

- .2. Die fertig gebackene Focaccia mit etwas Olivenöl, Meersalz und frischen Salbeiblättern toppen.
Noch warm servieren.