

**Kochen**  
**Serkan Güzelcoban**

**Montag, den 03.08.2020**

**Focaccia mit Tomaten und Paprika-Feigen-Salat**

**Für 4-6 Personen**

**Zutaten**

**Für den Teig**

500 g Mehl (Type 00 oder 550)  
Salz  
300 ml Wasser  
20 g Hefe, frisch  
1 TL Zucker  
4 EL Olivenöl

**Für den Belag**

100 g Datteltomaten  
50 g Oliven, schwarz, entsteint (z. B. Kalamata)  
1 TL Thymianblättchen, gehackt  
2 EL Olivenöl

**Für den Salat**

2 Paprikaschoten, rot  
2 Paprikaschoten, gelb  
4 Feigen  
1 Salatgurke, klein  
2 Frühlingszwiebeln  
4 EL Balsamessig, hell  
0,5 Zitrone, der Saft davon  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer  
5 EL Olivenöl  
200 g Burrata (oder Mozzarella)  
100 g Schinken, hauchdünn, z. B. Schwarzwälder  
0,5 Bund Basilikum



**Zubereitung**

1. **Für den Teig** Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Wasser, Hefe und Zucker verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat.
2. Hefewasser und 2 EL Öl in die Mehlmulde geben und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührer ca. 3-4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche weitere ca. 5 Minuten kneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Inzwischen für den Salat die Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Paprika unter dem heißen Backofengrill auf der mittleren Schiene ca. 7-8 Minuten rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.
5. Paprika herausnehmen, auf einen Teller legen und 5 Minuten ausdampfen lassen.
6. Paprikahaut abziehen. Paprika klein schneiden. Feigen in Spalten schneiden. Gurke und Frühlingszwiebeln putzen. Gurke in dünne Scheiben und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
7. Den Teig in 2 Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 1 cm dicken Fladen ausrollen und jeweils auf Backpapier setzen.
8. Die Fladen jeweils mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Mit den Fingerspitzen, kleine Vertiefungen in den Teig drücken.
9. **Für den Belag** Tomaten halbieren und mit den Oliven auf dem Teig verteilen und leicht

andrücken. Abdecken und weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen.

10. Ein Backblech im Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Teigfladen nacheinander ca. 25 Minuten backen.

11. **Für den Salat** Essig, Zitronensaft, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren. Mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

12. Burrata und Schinken grob zerpfeifen. Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Blätter von den Stielen zupfen.

13. Focaccia aus dem Ofen nehmen und mit Thymianblättchen bestreuen und Olivenöl beträufeln. Salat mit Basilikum, Burrata und Schinken anrichten und abschmecken. Focaccia dazu servieren.