

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 06.05.2021

Garten-Focaccia

Für 2 Bleche

Zutaten:

Für den Focaccia-Teig:

1kg Weizenmehl (Type 550)
600ml Wasser
30g frische Hefe
35ml Olivenöl
15g Salz



Für das Gartenbild (ganz nach Belieben, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt):

2-3 frische Tomaten (alternativ 1-2 Rispfen Cocktailtomaten oder getrocknete Tomaten)
2 gelbe Paprika
2 rote Zwiebel
2-3 Champignons
schwarze Oliven
1-2 Karotten
1-2 Frühlingszwiebeln
1 kleine Zucchini
1 Bund Schnittlauch
Rosmarinzweige
Thymianzweige
Mediterranes Kräutersalz

Außerdem:

Olivenöl und Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für das Focaccia in einer Rührschüssel Weizenmehl, Wasser, frische Hefe, Olivenöl und Salz mit Hilfe der Küchenmaschine oder mit Hilfe des Handrührgeräts zunächst sechs Minuten langsam, dann 10 Minuten schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Hefeteig 15 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche einfetten.
3. Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten, zu zwei Rechtecken ausrollen, auf die Backbleche legen, abdecken und noch einmal 10 Minuten entspannen lassen.
4. Mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in den Teig drücken. In einer kleinen Schüssel Olivenöl und Wasser in gleichem Verhältnis mischen und den Teig damit bestreichen.
5. Das Gemüse waschen, gegebenenfalls putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben beispielsweise vierteln. Zwiebeln abziehen.
6. Aus dem Gemüse eine bunte Blumenwiese legen. Tomaten, Zucchini und Karotten eignen sich als Blüten. Rote halbierte Zwiebelringe können Vögel am Himmel sein. Schnittlauch, Rosmarin- oder Thymianzweige sind perfekt z.B. als Wiese, Gräser und Blumenstiele. So lassen sich viele verschiedene schöne Blumen gestalten.

7. Das Gemüse mit etwas Öl bestreichen. Die Bleche großzügig mit mediterranem Kräutersalz bestreuen.

8. Backofen auf 210 Grad herunterschalten und die Backbleche nacheinander ca. 20 Minuten backen.

Unser Tipp: Wer nur ein Backblech backen möchte, kann die Zutaten für den Focaccia-Teig halbieren.

Zeichnen Sie Ihre Blumenwiese vorher auf ein Blatt Papier um zu wissen, welches Gemüse Sie für welche Teile Ihres „Bildes“ verwenden möchten. Sonst stehen Sie ganz schnell planlos im Supermarkt und haben am Ende die Hälfte vergessen oder einfach nicht bedacht oder einfach zu viel oder zu wenig gekauft.

Wie garniert man Garten-Focaccias?

Hier einige Anhaltspunkte:

Aus der Gemüseschublade: saisonales Gemüse wie Radieschen, Lauch, Möhren oder Zucchini (in Scheibchen), Frühlingszwiebeln (längs durchgeschnitten), Paprika (in Streifen), rote Zwiebeln (in Ringen).

Aus dem Vorrat: Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mohn, Sesam, Nüsse, eingelegte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten in Öl.

Aus dem Garten: Schnittlauchstengel, Schnittlauchblüten, Thymian- und Rosmarinzwige, Lavendelblüten, Salbeiblätter, Basilikum (bitte alle gut mit Öl bestreichen, damit sie nicht verbrennen).