

# Sommerliche Focaccia

Yessss, der Sommer steht wieder vor der Tür! Raus aus dem Haus und hinein ins pralle Leben. Versteht sich von selbst, dass die Sonne auch im Teller nicht fehlen darf.

Abgekupfert von unseren italienischen Nachbarn, bringe ich Euch dieses Mal ein buntes, feines und einfaches Brot-Rezept mit.

In Italien wird dieses Brot nature zum Frühstück gereicht. Doch kann die Focaccia viel, viel mehr. Beladen mit Gemüse schmeckt sie hervorragend zu feinen Grilladen, Käseplättli, oder in Stücke geschnitten als Fingerfood zum Apero. Doch probiert selbst!

500g Mehl  
10g Salz  
10g Hefe  
4,5dl Wasser  
3 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Buntes Gemüse  
Grobes Meersalz  
Gewürze/Kräuter

In einer Schüssel die Hefe mit dem Wasser auflösen. Knoblauch hineinpressen, das Mehl darüber sieben und am Schluss das Salz dazugeben.

Die Zutaten gut vermengen und 10 Minuten Teig rühren/kneten.

Den flüssigzähen Teig mit Hilfe eines nassen Teigschabers oder nassen Händen grob von aussen nach innen falten. Durch dieses Falten wird Luft eingeschlossen und der Teig bekommt eine Struktur.



Den Teig mehrere Stunden oder über Nacht an einem warmen Ort ruhen lassen. Während dieser Zeit den Focacciateig noch 2x wie oben beschrieben falten.

Das Backblech mit einem Backpapier auslegen. Den Teig ins Backblech hineinleeren und zu einem Rechteck von ca. 35cm x 60cm verteilen. Grosszügig ein paar Spritzer Olivenöl über den Teig geben. Mit den Fingerkuppen, das Öl in den Teig hineindrücken.

Den Focacciateig für nochmals rund eine Stunde ruhen lassen.



In dieser Zeit das Gemüse schneiden und zum Beispiel in Form einer bunten Blumenwiese auf dem Teig verteilen. Der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Salz und Gewürze darüber streuen.

Focaccia in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200Grad 30 Minuten mit Dampf backen.



Tipp: Der Teig kann mit Zwiebeln, Speck- oder Schinkenwürfeli, Gewürzen, geriebenem Käse, Kernen, Oliven usw. verfeinert werden. Probiert selbst aus! Die fertige Focaccia am besten lauwarm geniessen.

Gutes Gelingen und beste Grüsse Eure Aurelia

