

Tici Kaspar

KNUSPRIGES BÄRLAUCH FOCACCIA

Zutaten für 1 Focaccia:

- 500 g Weizenmehl (glatt)
- ½ TL Salz
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 330 ml lauwarmes Wasser
- 2 - 3 EL Olivenöl oder Bärlauchpesto

Außerdem:

- grobes Meersalz
- 1 Handvoll Kirschtomaten, halbiert
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 1 Handvoll Bärlauch, grob geschnitten
- 2-3 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Olivenöl oder Pesto und Trockenhefe hinzufügen.
- Mit lauwarmen Wasser zu einem homogenen Teig verkneten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
- Den Teig in einer Auflaufform oder auf den Backblech in die Länge ziehen.
- Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken, Kirschtomaten, Pinienkerne und Bärlauch darauf verteilen. Nochmals gehen lassen. Bevor es in den Ofen geht, mit Olivenöl beträufeln und Meersalz würzen.
- Das Focaccia für ca. 15 - 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht