

Tici Kaspar

KÜRBIS-ROSMARIN-FOCACCIA

Für 2 - 4 Fladen:

- 500 g Weizenmehl oder Pizzamehl
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Pkg. Trockengerm
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL Olivenöl

Belag

- 200 g Kürbisfleisch, z.B.: Hokkaido, klein gewürfelt oder gerieben
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Pkg. Feta
- 1-2 Rosmarin Äste, gezupft
- Olivenöl nach Geschmack
- optional: Kastanien, essfertig

Zubereitung:

- Mehl mit Salz, Zucker und Trockengerm vermengen.
- In einer Küchenmaschine mit Knethaken das lauwarme Wasser und Olivenöl ins Mehl einlaufen lassen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
- An einem warmen Ort für ca. 1h gehen lassen, bis der Teig ca. das doppelte Volumen erreicht hat.
- Den Backofen auf 220°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigkugeln mit wenig Mehl mit den Händen zu flachen, länglichen Fladen formen.
- Nebeneinander auf ein Blech mit Backpapier setzen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern Dellen in die Teigfladen drücken.

TIPP! Die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anrösten, salzen, pfeffern!

- Mit Kürbis belegen, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Rosmarin würzen. Mit zerbröselten Feta bestreuen!
- Im Backrohr bei 200° für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

TIPP! Ich bestreiche das Focaccia sehr gerne mit Mascarpone oder Ricotta vor dem Belegen!

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht