Rezept

FOCACCIA MIT FEIGEN & TOMATEN

WWW.SISTER-MAG.COM

Ab dieser Seite drucken

FOCACCIA

mit Feigen und Tomaten

Kontributor: **OLIMPIA DAVIES**

Zutaten

250 g	Mehl (zum Brotbacken geeignet)
½ TL	Zucker
1 TL	Meersalz
7 g	getrocknete Hefe
30 ml	Extra-Virgin Olivenöl, plus extra für das Blech
150 ml	lauwarmes Wasser
5	frische Feigen, in dünne Scheiben geschnitten
10	Mini-Tomaten, halbiert
1	rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
10	rote Trauben, halbiert
10	Blätter frischer Salbei
	Salz und Pfeffer

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE	AUSGABE
30 Minuten	1 Focaccia	Vorspeise	sisterMAG49

SCHRITT 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen, mit dem Pizzastein oder Backblech im Ofen.

SCHRITT 2 In einer großen Schüssel Hefe und Zucker über das Wasser streuen. 5 Minuten gehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Salz und Olivenöl untermischen. Die Mischung auf eine bemehlte Oberfläche geben sobald ein zusammenhängender Teig entsteht und weiterkneten, bis der Teig weich und elastisch ist.

SCHRITT 3 Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel geben. Zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich in der Größe verdoppelt hat.

SCHRITT 4 Den gegangenen Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und für weitere 3 Minuten kneten, dann wieder zu einer Kugel formen und in ein 1cm hohes Oval ausrollen. Für 10 Minuten ruhen lassen.

SCHRITT 5 Den Teig jetzt auf das Backblech heben und mit Feigen, Zwieblen, Trauben und Salbei belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl darüber geben. In den Ofen schieben und für 30 Minuten backen.

Lochen