



Antipasti-Focaccia

 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Hefe, frisch	15 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Oliven, grün	50 g
Meersalz	1 g
Paprikaschoten im Glas	50 g

Zubereitung

In eine Schüssel das Mehl geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit wenig Mehl vom Rand bestäuben und zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Derweil Paprikaschoten in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

4 EL Öl, 1 TL Salz und ca. 175 ml lauwarmes Wasser zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwas verdoppelt hat.

Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl auf Blechgröße ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit bemehlten Fingern Vertiefungen hineindrücken, 3 EL Öl hineinräufeln und etwas Meersalz darüber mahlen. Peperoni und Oliven darauf verteilen, dabei leicht in den Teig drücken. Focaccia nochmals zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Nach ca. 30–40 Min. den Ofen auf 225° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Focaccia im Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. Fertige Focaccia sofort warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	241 kcal		
Kohlenhydrate	49 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	2 g