



Antipasti-Focaccia

 Dauer
120 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	280 ml
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	0.5 TL
Olivenöl	7 EL
Oliven, grün	50 g
Paprikaschoten im Glas	50 g
Meersalz	1 TL

Zubereitung

In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und 4 EL Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Inzwischen Oliven und Paprika zum Abtropfen in ein Sieb geben. Paprika in dünne Streifen schneiden.

Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 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 hineinträufeln und etwas Meersalz darüberstreuen. Oliven und Paprikastreifen darauf verteilen und dabei leicht in den Teig drücken.

Focaccia im Ofen ca. 20 Min. goldgelb backen. Antipasti-Focaccia sofort warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	643 kcal		
Kohlenhydrate	101 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	14 g	Fette	20 g