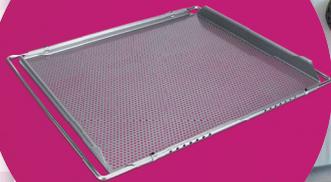


Herdbackblech



Art.-Nr. 661141

Gartenfocaccia

FÜR 1 BLECH | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-18 MINUTEN

Zutaten: 30 g frische Hefe, 1 gestr. EL Honig, 260 ml lauwarmes Wasser, 480 g Weizenmehl Type 550, 1,5 TL Salz, 3 EL Olivenöl | **Außerdem:** etwas Olivenöl zum Bestreichen der Oberfläche, Gemüse und Kräuter nach Wahl zum Belegen

Zubereitung:

Die Hefe zusammen mit dem Honig separat im Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit allen anderen Zutaten verkneten. Auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Ein Herdbackblech (z.B. das STÄDTER Herdbackblech mit Speziallochung) dünn mit Backtrennspray oder Rapsöl einfetten. Den Teig auf der Arbeitsplatte auf die Größe des Bleches ausrollen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Den Teig auf das Blech legen und mit Olivenöl bepinseln.

Innerhalb der nächsten 30 Minuten mit nicht zu dünn geschnittenem Gemüse und frischen, nicht zu feinen Kräutern belegen, sodass ein schönes Gartenbild entsteht. Für den Belag eignen sich zum Beispiel Zwiebeln, Paprikaschoten, Zucchini, Oliven, Tomaten, Petersilienstängel usw. Auch die Kräuter und Gemüseschnitze mit dem Olivenöl bepinseln, sodass sie beim Backen nicht verbrennen. Mit grobem Meersalz sparsam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene ca. 15-18 Minuten backen und darauf achten, dass der Belag nicht verbrennt.