

Focaccia Garden

Personenanzahl: 12 Zubereitungszeit: 40min Kochzeit: 2h 30min
Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

400g Weizenmehl
½ Würfel Hefe
250ml lauwarmes Wasser
je 1TL Zucker & Salz
3EL Olivenöl
100g grüne Spargelstangen (oder grüne Bohnen)
100g Zucchini
3-4 Mini-Paprikaschoten, bunt
einige Radieschen
gemischte Kräuter (TK)
1 Möhre (violett oder orange)
10 kleine Cocktailtomaten (bunt)
1 mittlere, rote Zwiebel
2-3 EL Kürbiskerne
Sesam- / Mohnsamen
2-3 EL Olivenöl
grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und Hefe darauf zerbröseln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Inzwischen das Gemüse vorbereiten: die Spargelstangen waschen, im unteren Drittel schälen, längs halbieren oder vierteln. Falls grüne Bohnen (aus gem Glas) genutzt werden: abgießen und ein wenig trockentupfen), Zucchini waschen und in schmale Streifen schneiden. Möhre schälen. Paprika, Tomaten und Radieschen waschen und putzen. Zwiebel abziehen. Das Gemüse in nicht zu dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Zutaten können auch in unterschiedliche Formen gebracht werden, dass gibt mehr Möglichkeiten bei der Dekoration.

3. Backblech mit Backpapier belegen. Den Focaccia-Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten, zu einem Rechteck (etwa 25 x 35 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze: etwa 200 °C

4. Den Focaccia-Teig mit etwa 2 EL Olivenöl bepinseln und mit den gespreizten Fingern kleine Kuhlen in den Teig drücken. Aus dem Gemüse eine bunte Blumenwiese legen. Spargel/ Bohnen und Zucchini eignen sich z.B. als Wiese, Gräser und Blumenstiele. Aus dem bunten Gemüse für die Blüten und Kürbiskernen als Blätter lassen sich viele verschiedene Blumen gestalten. Die Focaccia mit den Kräutern, Mohn- und Sesamsamen verzieren und mit Meersalz bestreuen. Das Gemüse mit etwas Öl bestreichen.

5. Die Focaccia nochmal 15 Min. gehen lassen und backen. Einschub: Mitte Backzeit: etwa 25 Min. Die Focaccia auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren.

