



# FOCACCIA

*mit Sommergemüse*

*Mack*  
REMSTAL-MARKT

## ZUTATEN

500 g Mehl (T 550)  
20 g Salz  
250 ml Wasser  
10 g Zucker  
1 Würfel Hefe  
2 EL Tomaten Pesto  
200 g bunte Cherrytomaten  
1 kleine gelbe Paprika  
1 kleine Zucchini  
1 Zweig Rosmarin  
2 kleine rote Zwiebeln  
10 Blätter Basilikum  
Olivenöl, Salz & Pfeffer

## ANLEITUNG

- \* Für den Brotteig das Mehl mit dem Salz und einem Ei in eine Kneteschüssel geben. Das Wasser mit dem Zucker mischen und leicht erwärmen, allerdings nicht über 50 Grad. Den Würfel Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl hinzugeben. Zum Schluss noch die zwei Esslöffel Pesto hinzugeben und die Zutaten 15 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Ein Blech mit Backpapier auslegen und dieses mit Olivenöl bestreichen.
- \* Für das Gemüse, die Cherrytomaten halbieren, die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und aus der gelben Paprika ebenfalls Ringe schneiden. Die kleinen roten Zwiebeln ebenfalls in Ringe schneiden.
- \* Den Teig etwas ausrollen und flach auf das Blech legen. Jetzt den kompletten Teig mit Olivenöl bestreichen und das Gemüse bunt auf dem Teig verteilen. Jedes Stück Gemüse leicht in den Teig reindrücken. Zum Schluss noch mit Meersalz und Pfeffer würden und die Rosmarinnadeln auf dem Focaccia verteilen. Nun den Teig nochmals eine Stunde gehen lassen. Kurz vor dem Backen mit allen Fingern großflächig in den Teig stechen, sodass er an Struktur gewinnt.
- \* Bei 230 Grad Umluft das Focaccia für ca. 15- 18 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen noch etwas gutes Olivenöl und das frische Basilikum auf dem Focaccia verteilen. Das Brot ist eine ideale Beilage zu gegrilltem oder eignet sich auch super gefüllt, als Sandwich.