



# Focaccia mit Blumenmuster selber machen



## Zutaten

### Menge

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 4          | Mini-Paprika              |
| 10         | Thymianzweige             |
| 4 schwarze | Oliven                    |
|            | grobes Meersalz           |
|            | Salz                      |
| 5          | Kirschtomaten             |
| 2 EL       | ungeschälter Sesam        |
| 2 kleine   | rote Zwiebeln             |
| 1 TL       | Zucker                    |
| 1/2 Würfel | Hefe                      |
| 3 EL       | Olivenöl, plus etwas mehr |
| 350 g      | Mehl                      |
| 170 ml     | lauwarmes Wasser          |
| 10 Stängel | glatte Petersilie         |

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1,5 Std. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2050 kJ, 490 kcal, 77,4 g Kohlenhydrate, 13,4 g Eiweiß, 16,5 g Fett, 0 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Garden Focaccias sind der neue Trend in der Food-Welt! Im Prinzip ist eine Garden Focaccia eine normale Focaccia, die mit verschiedenem Gemüse und Kräutern belegt wird, sodass ein hübsches Blumenmuster entsteht. Auch bei unserer Garden Focaccia haben wir einen hübschen Blumengarten auf den italienischen Klassiker gezaubert. Für unsere Garden Focaccia brauchst du zunächst natürlich die Focaccia als Basis. Diese haben wir mit einem klassischen Hefeteig natürlich selbstgemacht. Für die Deko unserer Garden Focaccia haben wir uns für Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln entschieden. Dazu kommen dann noch ein paar Zweige Thymian und Rosmarin. Je nach Geschmack kannst du natürlich auch anderes Gemüse verwenden, Hauptsache deine Garden Focaccia wird so richtig schön bunt. Unsere Garden Focaccia, sieht aber nicht nur hübsch aus, sondern schmeckt durch die verschiedenen Gemüsesorten und Kräuter auch super lecker! Probiere den neuen Trend unbedingt aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst machst du den Teig. Dazu Mehl mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe im Wasser auflösen und dazu schütten. Alles zu einem glatten Teig verkneten und danach 3 EL Olivenöl einarbeiten. Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

### Step 2:

In dieser Zeit kannst du schon mal das Gemüse vorbereiten. Die Mini-Paprikas komplett in Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Oliven kannst du ebenfalls in Scheibchen schneiden und die Tomaten halbieren.

### Step 3:

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einmal durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Dann in eine geölte Auflaufform oder auf ein geöltes Backblech legen und mit den Fingern Löcher hinein pieksen. Nun kannst du mit den Kräutern und dem Gemüse Blumen auf den Teig legen, sodass es wie eine Wiese aussieht und alles gut festdrücken. Unten am Rand den Sesam als Sand aufstreuen. Zum Schluss kannst du alles noch mit Salz bestreuen und mit Olivenöl einpinseln. Den Teig nun nochmals für ca. 15 Minuten gehen lassen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Garden Focaccia im heißen Ofen für ca. 25 Minuten backen.