

Einfaches Focaccia Rezept für eine Flower Focaccia

Zutaten

für die Focaccia

- 250 g Weizenmehl, Typ 550
(Ihr könnt auch Typ 405 oder 00 nehmen)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Olivenöl (plus mehr zum Beträufeln und Einfetten der Form sowie der Focaccia)
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser



für die Tulpen-Deko

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund grünen Spargel (möglichst dünne Stangen)
- 2 Handvoll Mini-Tomaten in rot/gelb (am besten längliche)
- 1 Packung Mini-Mozzarella
- 1 kleine rote Zwiebel
- frischen Rosmarin und/oder Thymian
- grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung:

Verrührt das Mehl mit Hefe, Olivenöl und lauwarmem Wasser in einer Schüssel. Gebt das Salz dazu und knetet alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine für 5 Minuten zu einem glatten Teig. Nicht wundern, der Teig ist sehr weich und ein bisschen klebrig. Das soll so sein ;-).

Bestreicht oder besprüht die Oberfläche des Teigs mit einer dünnen Schicht Olivenöl und deckt die Schüssel mit einem Küchentuch ab.

Lasst den Teig an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen.

Gebt den Teig in eine gut eingeölte Auflaufform oder Backform. Dehnt ihn vorsichtig in der Form, bis er fast die Ränder erreicht. Das geht bei dem sehr weichen Teig am besten mit etwas eingeöltten oder angefeuchteten Fingern.

Deckt den Teig in der Form erneut mit einem Tuch ab und lasst ihn weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Für die "Tulpen" schneidet Ihr die Tomaten so ein, als wolltet Ihr sie halbieren. Nicht ganz durchschneiden, sondern nur so, dass Ihr die Tomate ein bisschen aufklappen könnt. Kratzt die Kerne mit einem kleinen Löffel etwas raus und füllt jede Tomate mit einer halbierten Mozzarella-Kugel.

Für die Tulpenstängel wählt Ihr schmale Spargelstangen aus und schneidet ein paar schöne grüne "Halme" von den Frühlingszwiebeln ab (den Rest der Zwiebeln könnt Ihr anderweitig verwenden). Ist der Spargel zu dick, halbiert die Stangen einfach der Länge nach. Außerhalb der Spargelsaison könnt Ihr für das Tulpengrün einfach nur Frühlingszwiebeln oder alternativ Selleriestangen verwenden.

Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Lasst den Strunk an einem Ende am besten dran, damit die Scheiben schön zusammenhalten. Das kann man auf den Fotos ganz gut sehen. Schneidet von den frischen Kräutern kleine Büschel ab.

Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Sobald der Teig bereit ist, reibt Eure Fingerspitzen mit Olivenöl ein und drückt mit den Fingern sanft kleine Vertiefungen in die Oberfläche. Ich habe das nicht so exzessiv gemacht wie bei einer klassischen Focaccia, da ja hier noch das Motiv folgte und ich nicht so viele Löcher im Hintergrund haben wollte.

Beträufelt oder besprüht die Teigoberfläche großzügig mit Olivenöl und gebt grobes Meersalz darüber.

Jetzt ist die "Leinwand" für die Blümchen bereit. Ich habe mit den Spargelstangen angefangen und dann die gefüllten Tomaten und das Frühlingszwiebelgrün ergänzt. Nur Mut, der "Blumenstrauß" muss nicht perfekt werden!

Ich wollte eigentlich nur einen Strauß als Motiv, hatte dann aber solchen Spaß beim Belegen, dass ich noch ein Stück "Wiese" aus Zwiebeln und Kräutern ergänzt habe.

Wie gesagt, beim Blumen- oder Gartenmotiv auf der Focaccia man kann der Phantasie freien Lauf lassen. Achtet nur ein bisschen darauf, dass Gemüse und Kräuter hitzebeständig sind. So bleibt das Motiv auch nach dem Backen noch schön.

Gut geeignet sind z.B. Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Spargel, Möhren, Oliven, Rosmarin, Thymian. Verzichtet besser auf zarte Kräuter wie Basilikum und Schnittlauch. Davon bleibt nach dem Backen nicht mehr viel übrig.

Backt die Focaccia bei 220 Grad Ober-/Unterhitze im unteren Drittel des Ofens für ca. 25 Minuten, bis sie leicht gebräunt ist.

In Stücke schneiden, servieren und genießen. Am besten schmeckt sie noch lauwarm, mhmmmm!

Happy Baking und Guten Appetit!