



# Focaccia mit Sardellen und Kapern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Herzhafte Knabbererei zum Wein, auch für Pizza oder Flammkuchen geeignet

## Zutaten

- 600 g italienisches Hartweizenmehl
- 40 g frische Hefe
- 3 El Olivenöl
- 240 ml lauwarme Milch
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Tl Zucker
- 1/2 Tl Salz
- 12 Cocktailtomaten
- 12 eingelegte Sardellen eingelegt
- 60 g Kapern
- 2 Zwiebel in dünnen Ringen

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Hefe mit dem Zucker und Salz zunächst in dem lauwarmen Wasser auflösen, etwas ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen.

### Schritt3

Das Wasser, Mehl und Olivenöl dazu geben und 7 - 8 min. in der Küchenmaschine kneten.

### Schritt4

Den Teig heraus nehmen, zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben. Abgedeckt an

einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen und aufgehen lassen, bis sich der Teig nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt5**

Dünn ausrollen und auf 4 Springformböden, bzw. 1 großes Backblech geben.

### **Schritt6**

Mit den Fingern Löcher eindrücken und mit feinen Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Cocktailtomaten immer sparsam belegen.

### **Schritt7**

Einige Tropfen Olivenöl darüber geben, Focaccia ca.10 knusprig backen.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/focaccia-mit-sardellen-und-kapern/>