



Antipasti - Focaccia vom Blech

- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " } );
```

Was für viele Bayern die „Brezn“ ist, ist für die Genueser und alle Bewohner Liguriens die Focaccia. Einfach ein Teil des italienischen Lebensgefühls, innen weich, außen knusprig und goldfarben mit reichlich Öl benetzt.

Focaccia, ursprünglich ein traditioneller Teil des italienischen Frühstücks, hat sich zu einer beliebten Zwischenmahlzeit und kleiner Imbiss - Snack zu großer Beliebtheit entwickelt.

Die herzhaft zubereitete Focaccia ist süß, knusprig und lecker. Die Hefefladen, die die Focaccia enthält wirken positiv auf Ihre Gesundheit.

Dabei ist der Teig relativ simpel aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und etwas Olivenöl hergestellt und unterscheidet sich kaum von einem Pizzateig mit Olivenöl.

Es gibt zahlreiche schmackhafte Varianten der Focaccia, z.B. die Zwiebel-, die Salbei- oder die berühmte Käse Focaccia.

Dieses Rezept einer Antipasti-Focaccia hat uns besonders gut gefallen weil es besonders einfach, bunt und herzhaft ist. Sie werden mit dem Knabbern nicht aufhören können.

Aber bitte die Zutaten nicht verändern, um ein optimales Endergebnis zu bekommen.

Zutaten

- 1 Schale Peperoni oder Antipasti Mix aus dem Supermarkt, grob gehackt
- 230 g grüne Olive, gefüllt, grob gehackt
- 500 g Weizenmehl 405, gesiebt mit 1 TL Salz gemischt
- 15 g frische Hefe, zerbröckelt
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz
- Backpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, das Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Schritt2

In das Mehl mit dem Salz gemischt eine kleine Mulde drücken, die Hefe hinein bröckeln.

Schritt3

Zunächst nur mit 100 ml des lauwarmen Wassers übergießen.
Mit wenig Mehl vom Rand vermengen und abgedeckt 20 min. an einem warmen Ort zu einem kleinen Vorteig aufgehen lassen.

Schritt4

Dann das restliche Wasser und das Öl hinzufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
Zu einer Kugel formen und erneut ca. 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 7 mm dick ausrollen und dem Backblech anpassen.

Schritt6

Mit bemehlten Fingern gleichmäßig kleine Vertiefungen hinein drücken und etwas Olivenöl hineinträufeln.
Etwas grobes Salz darüber streuen und die Peperoni verteilen, etwas hinein drücken.

Schritt7

Das ganze Blech, wieder abgedeckt, 1 Stunde aufgehen lassen.
Auf der oberen Schiene ca. 20 min. knusprig backen.

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, National / Regional, Vegan, Vegetarisch **Zutaten:**Hefe, Öl, Oliven, Peperoni, Salz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/focaccia-vom-blech/>