

Luftiges Focaccia



Vegan



40 Minuten



Backblech oder Auflaufform

Zutaten

- 500 g Weizenmehl (Typ 550 oder ein ähnliches Brotmehl)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g) oder frische Hefe (21 g)
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 60 ml Olivenöl (plus extra zum Bestreichen)
- Frische Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian)
- Grobes Meersalz zum Bestreuen
- Halbes Glas Tomatä Pesto
- Optional: Getrocknete Tomaten, Oliven, karamellisierte Zwiebeln, Knoblauch

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und dem Salz vermischen. (Die frische Hefe im lauwarmen Wasser und Olivenöl auflösen) Das lauwarme Wasser und 30 ml Olivenöl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis er sich in der Größe verdoppelt hat. (Optimal 2-3 Stunden gehen lassen). Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit den Händen zu einem flachen Laib formen.

Mit den Fingerspitzen Dellen in den Teig drücken, dann das restliche Olivenöl mit dem halben Glas Tomatä Pesto mischen, Focaccia bestreichen und mit frischen Kräutern und grobem Meersalz bestreuen.

Optional können Sie jetzt auch andere Zutaten wie getrocknete Tomaten, Oliven oder karamellisierte Zwiebeln auf dem Teig verteilen.

Lassen Sie die Focaccia nochmals 20 Minuten gehen.

Backen Sie die Focaccia im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) für etwa 20-25 Minuten, bis sie goldbraun ist.