



# SILVIAS GARDEN FOCCACIA

VON: SILVIA FINKE

## ZUTATEN HEFETEIG:

- 500 G MEHL
- 1/2 WÜRFEL FRISCHE HEFE
- 1 TL ZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 250 ML LAUWARMES WASSER
- 1 EL OLIVENÖL

## ZUTATEN BELAG:

- FRISCHE KRÄUTER MIT STENDEL
- CHERRYTOMATEN
- SNACKPAPRIKA
- ROTE ZWIEBEL
- SESAM
- SCHWARZE OLIVEN
- GROBES MEERSALZ

ODER WAS IHR SONST NOCH FÜR IDEEN HABT. LASST EURER KREATIVITÄT FREIEN LAUF!

## ZUBEREITUNG:

DAS MEHL IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND IN DER MITTE EINE MULDE BILDEN. DIE HEFE IN DIE MULDE KRÜMELN UND DIE PRISE ZUCKER HINZUGEBEN. DANN EINEN SCHUSS VON DEM LAUWARMEN WASSER ZUR HEFE GEBEN UND KURZ WARTEN. DAS RESTLICHE WASSER UND DAS ÖL HINZUGEBEN UND ZU EINEM TEIG VERKNETEN. ANSCHLIESSEND CA. 30 MIN. AN EINEM WARMEN ORT AUFGEHEN LASSEN. (MIT EINEM FEUCHTEM TUCH ABDECKEN!) ANSCHLIESSEND ZU EINEM RECHTECKIGEM FLADEN AUSROLLEN UND AUF EIN GEÖLTES BACKBLECH GEBEN ODER AUF BACKPAPIER. JETZT KANN DEKORIERT WERDEN. DAZU DIE PAPRIKA KLEIN SCHNEIDEN, ENTWEDER IN RINGE ODER STREIFEN. DIE TOMATEN IN SCHEIBEN SCHNEIDEN. DIE ZWIEBEL HALBIEREN UND SCHÄLEN. UND IN SCHEIBEN SO SCHNEIDEN, DASS ES EINE TULPENÄHNLICHE BLUME ERGEBEN KÖNNTE ODER ALS SCHMETTERLING. JETZT ALS ERSTES DIE KRÄUTER SAMT STIEL ZU EINEM BLUMENBILD AUF DIE FOCCACIA LEGEN UND LEICHT ANDRÜCKEN... DANN MIT DEM ANDEREN BELAG BLUMENKNOSPEN LEGEN (SIEHE BILD). ALLES MIT OLIVENÖL BEPINSELN ZUM SCHLUSS DEN SESAM AM UNTEREN RAND STREUEN (SANDOPTIK). UND MIT DEM GROBEN MEERSALZ DIE GANZE FOCCACIA LEICHT BESTREUEN. NUN IM VORGEHEIZTEM BACKOFEN AUF 180°C UMLUFT CA. 10-12 MINUTEN BACKEN. JE NACH OFEN. VIEL SPASS BEI DER KÜNSTLERISCHEN GESTALTUNG!