

FOCACCIA GARDEN

Brot mit Gemüse & Kräutern

Die Focaccia ist ein super luftiges Fladenbrot, welches in diesem Fall bunt mit Gemüse und Kräutern belegt wird. Dadurch entsteht ein Landschaftsbild, wenn nicht sogar ein Kunstwerk. Die Focaccia ist ein schnelles Rezept und es macht den Kindern Spaß, ihr Brot individuell zu belegen.



Hefeteig:

- 42 g Hefe
- 550 g Wasser (warm)
- 1 Esslöffel Zucker
- 900 g Mehl
- 3 TL Salz
- 100 g Olivenöl

Belag:

- 1 rote Zwiebel
- 5 Schnittlauchstängel
- 1 Rosmarinzweig
- 4 Radieschen
- 1 gelbe Paprika
- 4 Cocktailtomaten
- 1 Karotte
- 3 Oliven
- 1 TL Schwarzkümmel
- 1 TL Sesam
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 4 essbare Blumen

Der Belag kann beliebig variieren!

Zubereitung:

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge das Mehl, Salz und Öl hinzu und knete in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig daraus. Der Teig soll schön weich sein.

Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel und lege ihn gefettet zurück in die Schüssel. Lasse den Teig für weitere 60 Minuten aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

Lege den Teig auf ein gefettetes Pizzablech (rund) oder breite ihn eckig auf einer Backfolie aus. Schneide nun das Gemüse in Scheiben und kleine Stücke und lege damit eine bunte Blumenwiese, benutze grüne Kräuter für die Blumenstiele und dekoriere alles mit Schwarzkümmel, Sesam und Pfefferkörnern aus. Verwende hierbei Gemüse, Kräuter und Gewürze, die du gerne magst und lege dein Lieblingsbild damit. Bestreiche die Focaccia nun mit Öl und stelle sie in den kalten Ofen auf mittlere Stufe. Stelle nun den Ofen auf 180°C O/U und backe die Focaccia etwa 25-30 Minuten, bis sie leicht hellbraun ist.

Viel Spaß beim Ausprobieren! 😊