

Blumen-Focaccia aus dem Thermomix



© Blumen-Focaccia - Rezepte mit Herz



80 Min. + Wartezeit



leicht



20 Stücke

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-----------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 180 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 Würfel | Hefe (42 g) |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Honig |
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zucchini |
| <input type="checkbox"/> | 9 | Cocktailtomaten |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Pizzagewürz |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten und Bestäuben |
| <input type="checkbox"/> | | Basilikumblätter zum Garnieren |

Zubereitung

1. Für den Teig Wasser, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen. Mehl, 20 g Olivenöl und Salz zugeben und 5 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in Größe des Backblechs ausrollen, auf das Backblech legen. Abgedeckt weitere ca. 60 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Zucchini und Tomaten waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer rundherum lange dünne Streifen aus der Zucchinischale schneiden. Restliche Zucchini in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.
4. Mit den Fingerspitzen kleine Dellen in den Teig drücken, dann den Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Zucchinistreifen als Stiele, halbierte Cocktailtomaten als Blüten und Zucchinischeiben als Rasen in den Teig drücken. Focaccia mit Pizzagewürz bestreuen und im heißen Ofen in ca. 40 Min. hellbraun backen. Mit Basilikumblättern garnieren und lauwarm oder kalt servieren.

Nährwertangaben

Pro Scheibe: ca. 100 kcal – 3 g E – 2 g F – 17 g KH