

# Focaccia Garden

Auf einem leckeren Fladenbrot wächst dank Kräutern und viel Gemüse ganz schnell ein bunter Blumengarten heran, ein echtes Highlight auf jeder Grillparty.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (etwa 40 x 30 cm):

Backpapier

### Hefeteig:

400 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

250 ml lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

### Gemüse-Belag:

etwa 100 g grüne Spargelstangen (5 Stück je etwa 20 g)

100 g Zucchini

etwa 1 Möhre (orange oder violett)

3 - 4 Mini-Paprikaschoten (gelb, rot und orange)

etwa 10 kleine Cocktailtomaten (bunt)

Radieschen

etwa 1 mittlere rote Zwiebel

etwa 3 EL Olivenöl

2 - 3 EL Kürbiskerne

gemischte Kräuter (z. B. Rosmarin, glatte Petersilie)

Sesam- oder Mohnsamen

etwa 1 TL grobes Meersalz

## Wie belege ich eine Focaccia als Blumenwiese?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 2 Gemüse-Belag:

Inzwischen das Gemüse vorbereiten. Die Spargelstangen waschen, im unteren Drittel schälen, längs halbieren oder vierteln. Zucchini waschen und in schmale Streifen schneiden. Möhre schälen. Paprika, Tomaten und Radieschen waschen und putzen. Zwiebel abziehen. Das Gemüse in nicht zu dünne Scheiben schneiden.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten, zu einem Rechteck (etwa 25 x 35 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

- 4 Den Teig mit etwa 2 EL Olivenöl bepinseln. Aus dem Gemüse eine bunte Blumenwiese legen. Spargel und Zucchini eignen sich z.B. als Wiese, Gräser und Blumenstiele. Aus dem bunten Gemüse für die Blüten und Kürbiskernen als Blätter lassen sich viele verschiedene Blumen gestalten. Die Focaccia mit den Kräutern, Mohn- und Sesamsamen verzieren und mit Meersalz bestreuen. Das Gemüse mit etwas Öl bestreichen.
- 5 Die Focaccia nochmal 15 Min. gehen lassen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Die Focaccia auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Bepinseln des Teiges ist auch ein Knoblauchöl sehr lecker. Einfach eine abgezogene Knoblauchzehe fein hacken oder in eine Knoblauchpresse geben und mit dem Olivenöl verrühren.
- Die Focaccia kann am nächsten Tag bei Backtemperatur noch einmal 10 Min. aufbacken werden.
- Anstatt Backpapier zu verwenden, einfach das Backblech mit etwa 1 EL Olivenöl bepinseln und den ausgerollten Teig direkt darauf legen.
- Statt mit frischer Hefe kann der Teig auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe zubereitet werden.

