

# Focaccia mit Ingwer

Teig-Fladen mit Pilzen, getrockneten Tomaten, Rosmarin und frischer Ingwernote

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl Type 405 oder 550

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Rohrzucker

2 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser

### Creme:

1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA

1 ½ EL Agavendicksaft

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

½ TL Rosmarin, gehackt

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Gemüse:

50 g getrocknete Tomaten in Öl

100 g Champignons

etwa 20 g frischer Ingwer

## 1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Creme:

Creme VEGA, Agavendicksaft und Gustin mit einem Schneebesen verrühren. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.



**3** Gemüse:

Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben oder sehr klein schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- 4** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und zu einem Oval (etwa 35 x 25 cm) ausrollen. Teigstück auf das Backblech legen, mit der Creme bestreichen und dem Gemüse belegen. Etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Focaccia warm oder kalt servieren.

