


Focaccia mit Ingwer

Ein köstliches italienisches Fladenbrot mit getrockneten Tomaten, frischen Pilzen 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

Wie bereite ich ein leckeres italienisches Fladenbrot zu?:

1 Hefeteig zubereiten:

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 zubereiten:

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 einer Focaccia (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 Min.

Focaccia mit Ingwer warm oder kalt servieren.

