



Antipasti-Focaccia

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	280 ml
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	0.5 TL
Olivenöl	7 EL
Oliven, grün	50 g
Paprikaschoten im Glas	50 g
Meersalz	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und 4 EL Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Inzwischen Oliven und Paprika zum Abtropfen in ein Sieb geben. Paprika in dünne Streifen schneiden.
3. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl auf Blechgröße ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit bemehlten Fingern Vertiefungen hineindrücken, 3 EL Öl hineinträufeln und etwas Meersalz darüberstreuen. Oliven und Paprikastreifen darauf verteilen und dabei leicht in den Teig drücken. Focaccia im Ofen ca. 20 Min. goldgelb backen. Antipasti-Focaccia sofort warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	588 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g