



# Blumen-Focaccia

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	250 ml
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Olivenöl	8 EL
Cherrytomaten Mix	250 g
Petersilie, frisch	15 g
Schnittlauch, frisch	15 g
Zwiebeln, rot	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl auf Blechgröße ausrollen. Teig auf ein geöltes Blech legen und mit einem Holzspieß in regelmäßigem Abstand Vertiefungen in den Teig drücken. Mit 6 EL Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Nach Belieben mit Gemüse und Kräutern belegen. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blumen-Focaccia im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und heiß oder lauwarm in Stücke geteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst deine Blumen-Focaccia nach Belieben belegen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Wie wäre es mit Frühlingzwiebeln als Blumenstiele oder Paprikastreifen als Blumenblätter?

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	594 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g