



Focaccia mit ofengero▯stetem Gemu▯se

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Wasser | 250 ml |
| Zucker | 1 TL |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Salz | |
| Olivenöl | 10 EL |
| Karotten | 5 St. |
| Paprika, rot | 2 St. |
| Knoblauchzehen | 5 St. |
| Rosmarin, frisch | 5 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große 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 2 EL Öl 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. Inzwischen Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen und längs vierteln. Paprika waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und vierteln. Knoblauch schälen.
3. Auf einem Backblech mit Backpapier Karotten, Paprika und Knoblauch mit 2 EL Öl beträufeln. Im Backofen ca. 30 Min. rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann Paprika häuten und in Streifen schneiden.
4. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl auf Blechgröße ausrollen. Teig auf das geölte Blech legen und mit dem Gemüse belegen, Knoblauch dabei etwas zerdrücken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und Focaccia damit bestreuen. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
5. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit den Fingern leichte Vertiefungen in den Teig drücken und übriges Öl hineinträufeln. Mit etwas Salz bestreuen und Focaccia im Backofen ca. 15–18 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und heiß oder lauwarm in Stücke geteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 352 kcal |
| Kohlenhydrate | 59 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 9 g |