

Zucchini Focaccia

Zutaten:

500 g Mehl	300 g Zucchini
1 Würfel frische Hefe	100 ml Olivenöl
200 ml warmes Wasser	Salz und Pfeffer
100 ml Olivenöl	1 Bund Thymian
2 Schalotten	

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröseln und mit 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Olivenöl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Zucchini in Scheiben und die Schalotten in Streifen schneiden. Zwischenzeitlich schon mal den Ofen auf 250 Grad, wenn möglich auf 280 Grad vorheizen (Stufe 5 bzw. 6-7 Gashitze). Das Backblech soll im Ofen sein und mit heiß werden.

Den Teig nochmals durchkneten und in vier gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick oval ausrollen. Jeweils mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Olivenöl einpinseln. Zwei Teige nebeneinander auf das heiße mit etwas Olivenöl gefettete Backblech legen und gleichmäßig mit der Hälfte der Schalotten und Zucchini belegen. Die Oberfläche des Gemüses mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Focaccia im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 12-14 Minuten backen. Die fertigen Focaccia aus dem Ofen nehmen, mit dem frischen Thymian bestreuen.

Mit den restlichen zwei Teighälften genauso verfahren. Wenn der Ofen zu voll ist, werden die Focaccia nicht schön knusprig, weswegen man nicht zwei Bleche gleichzeitig backen kann. Wenn man aber nun vier Facaccia gleichzeitig servieren möchte, kann man aus der Hälfte des Teiges auch vier kleine Focaccia machen.

Tipp:

Zu Focaccia passt gut ein Zaziki oder Kräuterquark. Möchte man das Focaccia als Hauptgericht anbieten, empfiehlt sich zur Komplettierung ein Salat.