

# Italienische Rezepte

## Focaccia mit mediterraner Füllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Europa, Gemüse, Italien

---

1/4	Hefe	50 g	Schalotten
280 g	Mehl		Salz, Pfeffer
1/2	geh. TL Zucker	1	Knoblauchzehe
6	Essl. Olivenöl	1	Stiel Basilikum
1	süß-saure Antipasti		

---

1. Für den Teig Hefe und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und 2 El Olivenöl in den Aufschlagkessel der Küchenmaschine geben. Hefewasser zugeben und mit dem Knethaken zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit für den Belag, die Antipasti in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen. In 2-3 mm große Würfel schneiden und in eine Schale geben. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden und zugeben. Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und zugeben. Leicht salzen, pfeffern und vermengen.

3. Teig halbieren, nochmals durchkneten und zu Kugeln formen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Jede Kugel zu einem dünnen Fladen ausrollen. Backblech mit 1 El Olivenöl bestreichen und 1 Fladen darauf legen. Oberseite des Fladens mit 1 El Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 250 Grad (Umluft 230 Grad) in 5-8 Min. goldbraun backen. Mit dem restlichen Fladen ebenso verfahren. Heiße Fladen mit dem Belag gleichmäßig bestreichen und in 5-8 cm breite Streifen schneiden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Ruhezeit)