

Italienische Rezepte

Focaccia

Gattung: Backen, Sonstiges

Teig

250 g Mehl
1/2 Becher Trockenhefe
1 Teel. Olivenöl

175 ml Lauwarmes Wasser
1 Msp. Salz

Paste - Variante 1

3 Essl. Gehackte Tomaten
2 Feingehackte Schalotten
1 Gepresste Knoblauchzehe

50 g Blanchierter Spinat
2 Essl. Geriebener Parmesan
Grober, schwarzer Pfeffer

Paste - Variante 2

3 Essl. Schwarze Olivenpaste
2 Schalotten feingehackt
1 Knoblauchzehe

1 Peperoni; entkernt und
- feingehackt

Alle Zutaten schnell verrühren, am besten mit der Küchenmaschine. Mit feuchtem Tuch abdecken, an warmem Platz eine Stunde gehen lassen.

kleine Kugeln formen. Dünn auswellen und in der Pfanne in reichlich Olivenöl ausbacken. Die obere Seite mit Öl abpinseln. Sind die Teigplatten von beiden Seiten rösch, werden sie mit Paste bestrichen und danach in mundgerechte Stücke geschnitten.

Paste - Variante 1:

Zwiebeln und Knoblauch anrösten, Tomaten dazugeben, wenig später den Spinat und am Schluss den Parmesan. Alles gut verrühren.

Paste - Variante 2:

Schalotten und Knoblauch anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit den anderen Zutaten vermengen.