



# BLUMEN-FOCACCIA

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

250 ml lauwarmes Wasser  
30 ml Olivenöl  
1 EL Honig  
10 g Salz  
450 g Weizenmehl Type 550  
1 Würfel Frischhefe  
3 EL lauwarmes Wasser  
(um die Hefe aufzulösen)

### ZUM DEKORIEREN

25 ml Olivenöl  
10 ml Wasser  
grobes Salz  
Gemüse, z. B. Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Lauchzwiebeln, Snackpaprika, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin, rote getrocknete Pfefferbeeren

## ZUBEREITUNG

In einer Küchenmaschine oder mit dem Mixer Wasser, Olivenöl, Honig und Salz verrühren. Dann die Hälfte des Mehls dazugeben und alles zu einem Teig rühren.

Die Hefe in Wasser auflösen und ebenfalls in den Teig geben. Anschließend das restliche Mehl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Eine Handvoll Mehl auf die saubere Arbeitsfläche streuen und den Teig draufgeben, kräftig durchkneten und zur Mitte einfalten, bis er schön elastisch ist.

Das Backblech mit etwas Olivenöl einstreichen und den Teig mittig auf das Blech setzen, erneut mit einem Küchentuch abdecken und zwei Stunden gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig mit den Händen plätten und bis an die Ränder drücken, sodass das ganze Backblech bedeckt ist. Mit den Fingerspitzen Mulden in die Oberfläche formen - Vorsicht: nicht bis zum Backblechboden durchdrücken.

Aus Wasser und Öl eine Mischung zusammenrühren und die Focaccia damit bestreichen. Anschließend mit grobem Salz bestreuen.

Für die Blumen-Focaccia nun mit dem ausgesuchten Gemüse dekorieren. Auf der unteren Hälfte des Blechs wird die Wiese aus Schnittlauch und Frühlingszwiebeln angelegt. Aus Zwiebelscheiben und halbierten Kirschtomaten kann man gute Knospen formen. Halbierte Oliven eignen sich als Blütenblätter und Kapern als Blütenstempel. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Wenn alles hübsch dekoriert ist, die Focaccia 15 Minuten bei 230 °C Umluft im vorgeheizten Backofen backen und anschließend servieren.

**Guten Appetit!**

**LEVEL**  
leicht

**ZUBEREITUNGZEIT**  
ca. 30 Min.

**ERNÄHRUNGSHINWEIS**  
vegetarisch, laktosefrei