Focaccia mit grünem Spargel & mediterranen Kräutern



Zutaten Teig

- 500 g Mehl
- 365 g Wasser
- 8 g frische Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Honig
- 10 g Salz

Zutaten Belag

- 300 g grüner Spargel
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL frischer gehackter Rosmarin
- 1 TL frischer gehackter Oregano
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Mehl, Wasser, Hefe, Zucker, Honig und Salz in eine Schüssel geben und zu Teig verkneten.
- Die Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 3 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig sollte sich im Volumen verdreifachen!
- Nach der Ruhezeit den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben.
- Den Teig in drei gleichen Durchgängen falten.
- Erst die rechte Teigseite zur Mitte klappen, darüber die linke Teigseite klappen, die Teigplatte mit etwas Mehl betäuben, drehen und diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen und 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Anschließend das Backblech mit etwas Olivenöl einfetten.
- Den Teig mit den Händen auf das Backblech verteilen, mit den Fingern leichte Mulden eindrücken und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Focaccia mit Spargel belegen, leicht andrücken, salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln, mit Kräutern bestreuen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2 Schiene von unten bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 - 30 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Focaccia auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Backblech
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©