



Focaccia mit Spargel

Für den Teig:

500 g Mehl

1 Packet(e) Trockenhefe

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

300 ml lauwarmes Wasser

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Für den Belag:

Nach Belieben frischer grüner Spargel

Nach Belieben Leverno Tomaten getrocknet in Hälften in Öl

Nach Belieben Olivenöl

Nach Belieben Salz, Pfeffer

Optional:

Frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch

Focaccia mit Spargel

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

1.

In einer großen Schüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz vermengen. Nach und nach das lauwarme Wasser und das Olivenöl hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, kann etwas mehr Mehl hinzugefügt werden. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde oder bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Den aufgegangenen Teig auf einem bemehlten Untergrund ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken, um die klassische Focaccia-Textur zu erhalten.

Den frischen grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen ggf. der Länge nach halbieren oder vierteln, je nach gewünschter Dicke. Die Spargelstücke und getrockneten Tomaten auf dem Teig arrangieren und leicht andrücken.

Alles mit mit Olivenöl beträufeln (wer mag, kann auch das Öl der Tomaten verwenden) und mit Salz und Pfeffer würzen. Optional können frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch verteilt werden.

Die Focaccia im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) für etwa 20-25 min. goldbraun backen. Die Spargel-Focaccia aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen

lassen. In Stücke schneiden und servieren.