



Gärtnererei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnererei-kiemle.de

Garten-Focaccia

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtnererei Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Garten-Focaccia

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Mehl Type 550
- 330 ml Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- 10 g Salz
- 1 Zwiebel
- Snackpaprika (rot, orange, gelb)
- Cocktailtomaten (rot, gelb)
- 1-2 Schalotten (rot)
- Kräuter, z.B. Schnittlauch, Rosmarin, Salbei, Thymian
- Essbare Blüten
- Sesam
- ca. 100 ml Olivenöl

Mehl, Wasser, Hefe in kleinen Stücken und Salz vermengen. Sobald sich ein Teig bildet 3 EL Olivenöl dazugeben. So lange kneten bis sich ein weicher, noch leicht klebriger, gleichmäßiger Teig bildet. In einer Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 3 Stunden gehen lassen. Nach jeweils einer Stunde den Teig von außen über die Mitte „falten“, wieder abdecken und weiter gehen lassen. Dann auf ein gut eingöltes Backblech geben und zu einem Rechteck mit einer Dicke von ca. 2 cm dehnen. Teigoberfläche mit Öl einstreichen und mit den Fingerspitzen in den Teig drücken, um Mulden zu formen. Erneut 20 Minuten gehen lassen. Mit Gemüse und Kräutern ein Gartenbild auf den Teig legen und Sesam auf die freien Flächen streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze für 35 Minuten backen, am besten auf einem Pizzastein.

Arbeitszeit: **25 min.** Gesamtzeit: **260 min.** Schwierigkeit: **mittel**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de



Gärtneri Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen