

Garten Focaccia mit Speck und Käse (DieReiseEule)

Zutaten Teig

- 300 g Dinkelmehl
- 200 g Mehl Typ 550
- 1 P Trockenhefe
- 8 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- ca 1 TL mediterrane Kräuter
- 275-300 ml lauwarmes Wasser
- 70 g gewürfelter Speck
- etwas geriebener Gouda

Zubereitung Teig

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten außer dem Speck und dem Käse in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken gut rühren, bis sich der Teig vom Rand löst.

Wissenswert: Wasser erst mal nur 250 ml zugeben, falls kein glatter Teig entsteht, vorsichtig noch mehr Wasser zugeben. Aber Vorsicht: nicht zu viel. Der Teig darf nicht "matschig" sein, sondern muss sich vom Schüsselrand lösen.

Teigkugel formen, in der Schüssel lassen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und warm halten - z.B. im Backofen bei 40°C - nach 30 min die Hälfte des Teigs etwas ausrollen. Den Speck und den Käse darauf verteilen, dann die zweite Hälfte Hefeteig obendrauf geben. Alles gut per Hand verkneten. Teig dann auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen. und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den gesamten Teig mit Olivenöl bestreichen, bevor ihr mit dem dekorieren beginnt.

Dekoration

Der Dekoration sind keine Grenzen gesetzt. Das sollte ganz nach eigenem Geschmack und Gutdünken erfolgen. Geeignet sind zum Beispiel rote Zwiebelringe, getrocknete Tomaten, Paprika, grüner Spargel und Kräuter.

Meine Blumenwiese besteht in diesem Fall aus Karotte, Oliven, Schnittlauch, Peperoni grün und rot, essbare Blüte, Zucchini, Rosmarin, Basilikum, Thymian. Die Deko mit Olivenöl bepinseln, damit sie nicht anbrennt.

Zum Abschluss habe ich noch aus Curry eine Sonne oben in die Ecke gestreut. Außerdem habe ich alles mit grobem Salz bestreut. Am unteren Rand habe ich noch etwas Paprika edelsüß verteilt.

Guten Appetit wünscht <https://diereiseule.com/garten-focaccia/>