

Focaccia mit Graved Lachs



Einkaufsliste:

Focaccia:

Teig

460g Mehl (Type 550)

300ml lauwarmes Wasser

7g Trockenhefe oder 25g Frischhefe

1EL Honig

60ml Olivenöl

1TL Meersalz

3 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

1TL Meersalz, mehr nach Belieben

40ml Olivenöl

1TL schwarzen Pfeffer

25g geriebenen Parmesan

Creme:

200g Creme Fraiche

1TL frischen, gehackten Dill

1TL Zitronensaft

Etwas Zitronenabrieb

Außerdem:

Friedrichs Graved Lachs nach Belieben

So wird's gemacht

Teig:

Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. In eine zweite Schüssel Mehl geben und die Masse in die Mitte geben, Olivenöl und Salz hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig wird leicht klebrig sein. Tipp: Hände mit etwas Olivenöl einreiben und Teig weiter kneten.

Teig zurück in die Schüssel geben und 90 Minuten ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 40 ml Olivenöl sowie die Hälfte der Kräuter und Pfeffer bestreuen. Teig nach der Ruhezeit in bis zu sechs Teile teilen, leicht rollen und platt drücken. In dem Olivenöl von beiden Seiten wälzen und noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, mit Parmesan und etwas Meersalz bestreuen. Für 10-15 Minuten goldbraun backen.

Creme:

Derweil Creme Fraiche mit Zitronensaft und –abrieb mischen, Pfeffer und Kräuter hinzugeben und gemeinsam mit dem Lachs zu dem Focaccia servieren.