



Focaccia mit Spargel und Camembert

... würzig und lecker

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Ruhen | 150 Min
- Backen | 25-30 Min
- Fertig in | 2 Stunden

Einkaufsliste

1 Focaccia | ca. 25x35 cm Durchmesser

Für den Teig:

- 300 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 1 EL Honig
- 500 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- 80 ml Olivenöl

Belag:

- 60 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Basilikum
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 1 rote Zwiebel
- 250 g Le Rustique Camembert
- 200 g grüner Spargel

So wird's gemacht

Für den Teig

Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl, Salz und 70 ml Olivenöl hinzugeben und alles ca. 5-10 Minuten gut verkneten. Mit 1 EL Olivenöl einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Verarbeitung:

Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauchzehe und Kräuter fein hacken. Alles verrühren. Etwa die Hälfte der Olivenöl-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Wenn der Teig sich etwa verdoppelt hat, den Teig auf die Olivenöl-Masse geben und mit den Fingern ausbreiten.

Den Teig jeweils mehrfach mit den Fingerspitzen eindrücken und auf ca. 25 cm auseinanderdrücken. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Den Spargel mit einem Messer oder Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Den Camembert in kleine Stücke schneiden. Camembert, Spargel und Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Die Olivenöl-Masse darüber verteilen und den Rand gut mit einpinseln.

Den Teig mit der Masse nochmals mit den Fingerspitzen eindrücken.

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. 25-30 Minuten goldbraun backen.