



Bärlauch-Focaccia

mit Walnüssen & Feta

Zutaten für 2 Personen:

Focaccia	Mehl in eine Schale geben und darin eine Mulde bilden. Zucker, Hefe und Wasser hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Am besten über Nacht gehen lassen, dann erst mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Walnüsse zuletzt in den Teig einarbeiten.
500 g Weizenmehl (Typ 1050)	
1 Prise Zucker	
250 ml warmes Wasser	
1 Pck. Trockenhefe	
2 Handvoll Walnüsse	Eine große Auflaufform, oder ein tiefes Blech mit etwas Öl einbetten, den Teig hineingeben und erneut einige Stunden abgedeckt gehen lassen. Dann mit den Fingerknöcheln Mulden in den Teig drücken.
1 TL Salz	
1 Bd. Bärlauch	
2 TL Zitronensaft	
150 ml Olivenöl	
Mehl zum Bearbeiten	Bärlauch waschen mit Öl, Zitronensaft und Salz pürieren und beliebig viel davon über den Teig geben. Bärlauchöl etwas einmassieren.
außerdem:	
1 Feta	Dieser Schritt ist optional: Topinambur in hauchdünne Scheiben hobeln und auf dem Brot verteilen.
4-5 Topinambur	
ggf. Pfeffer	Noch etwas Öl über die Topinambur geben und für 25 Min im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit zerbröseltem Feta bestreuen.