



Sommer-Focaccia mit Knoblauch-Öl



Zutaten für 2 Personen:

Teig:
500 g Weizenmehl (Typ 550)
300 ml lauwarmes Wasser
1 Pr Zucker
1 TL Salz
1 PK Trockenhefe
30 ml Olivenöl

Einen Abend zuvor Olivenöl in ein steriles Glas mit Verschluss füllen, frischen Knoblauch mit dem grünen Stielansatz in Scheiben schneiden und mit frischem Rosmarin zum Öl geben und über Nacht ziehen lassen. Je länger es steht, desto intensiver wird das Öl.

Aus 3 EL Mehl, dem lauwarmen Wasser, der Hefe und einer Prise Zucker einen Vorteig anrühren und 10 Min stehenlassen.

Dann das restliche Mehl zum Vorteig geben und Öl hinzugeben und 5 Min gründlich verkneten. Dann abgedeckt an einem warmen Ort 1 – 2 Std gehen lassen.

Belag:
250 g grüner Spargel
200 g Cherrystrauch-Tomaten
1 kleine gelbe Zucchini
1 gelbe Spitzpaprika
1 rote Spitzpaprika
1/2 Bd Rosmarin
1 Bd Basilikum
2 EL Kürbiskerne
Meersalz
einige schwarze Oliven
1 frischer Knoblauch

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und vorbereiten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die unteren Enden des Spargels abschneiden und diesen halbieren. Von den Spitzpaprika dünne Ringe schneiden. Die Zucchini und die frische Knoblauchknolle ebenfalls in Scheiben schneiden.

Teig nun erneut durchkneten dann ausrollen, 10 Min aufgehen lassen, dann mit den Fingern Mulden in den Teig drücken und mit Knoblauchöl einpinseln, hier ruhig großzügig sein.

Das Gemüse und den Rosmarin, sowie die Oliven und Kürbiskerne ansprechend auf dem Teig anrichten, mit Salz bestreuen und im heißen Ofen bei 200 ° C 20 Min backen.

Mit frischem Basilikum garnieren, in Stücke schneiden und genießen.

Öl:
250 g grüner Spargel
200 g Cherrystrauch-Tomaten