

appetito

Oktober'18 Zucchini-Focaccia mit Kräutern

- ▶ Rezept für ein rundes Wähenblech oder für ein rechteckiges Blech von ca. 20x 35cm
- ▶ Doppelte Menge reicht fürs grosse Backofenblech!

Vorbereitungen:

- Hefeteig mind. 2 Stunden im Voraus zubereiten!

Hefeteig:

300g Weiss- od. Halbweissmehl
1 TL Salz

in einer Schüssel miteinander vermischen

1/3 Hefewürfel (ca. 15g)
1 ½ - 2dl zimmerwarme Milch
2 EL Olivenöl
4 EL gemischte, frischgehackte Kräuter
(Basilikum, Thymian, Oregano, Peterli)

alles zufügen, während 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten

- Blech mit Backpapier belegen, den Teig auf diese Grösse auswallen, dann direkt im Blech während ca. 2 Std. aufgehen lassen

Belag:

2 EL Olivenöl
¾ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

zusammen gut mischen

Ca. 400g kleine Zucchetti, ungeschält,
in feine Scheiben gehobelt
100 g Cherrytomaten, halbiert

vorsichtig mit dem Öl und den Gewürzen mischen, dann auf dem Teig verteilen

Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad auf der untersten Rille ca. 15 – 20 Min. backen

Belag (nach Belieben):

Ca. 100g frischer Parmesan, am Stück
Frisches Basilikum, andere Kräuter

hobeln, über den heissen Kuchen streuen
in Streifen schneiden, darauf verteilen

Tipp:

- Kann kalt oder warm serviert werden, als Apéro oder als Hauptgericht mit Salat