

Focaccia mit Spargel und Tomaten

Zutaten für den Vorteig:

- 75 g Weizenmehl Typ 550
- 75 g Wasser
- 1 g frische Hefe

Am Vortag zunächst den Vorteig vorbereiten. Dafür das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel füllen und die Hefe darin auflösen. Das Weizenmehl mit einem Schneebesen unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, danach 12-24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zutaten für den Hauptteig:

- 151 g Vorteig
- 550 g Weizenmehl Typ 550
- 300 g Wasser
- 15 g Salz
- 5 g frische Hefe
- 10 g Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Auf eine Arbeitsplatte legen und zu einem glatten Teig auskneten. In eine geölte Schüssel legen, mit einem Küchentuch abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend sanft auf etwa 30 x 20 cm dehnen und auf ein Backblech mit Papier oder in eine geölte Backform legen. Abdecken und 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Backen 1-2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Zutaten für den Belag:

- getrocknete italienische Kräuter
- 5 g Olivenöl
- 5 Stangen grüner Spargel
- 3 Kirschtomaten

Die Kräuter nach Belieben mit dem Olivenöl vermengen und die Paste sanft mit einem Pinsel auf dem Focaccia-Teig verstreichen. Sollte die Paste zu fest sein, etwas mehr Olivenöl dazugeben. Im Anschluss mit gespreizten Fingern im Abstand von 1-2 cm Löcher bis auf den Boden in den Teig drücken - so bekommt die Focaccia ihre typisch hügelige Optik.

Spargel waschen, die Enden etwa 1 cm kürzen und die Stangen auf die Focaccia legen. Kirschtomaten halbieren und auf dem Teig verteilen. Beide Gemüse kräftig in den Teig drücken. Die Focaccia auf ein Blech mit Backpapier legen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Direkt vor dem Backen 0.5 Tasse kaltes Leitungswasser in den Ofen gießen, damit der Teig beim Backen viel Feuchtigkeit bekommt. Das Backblech in den Ofen schieben und die Focaccia 20-25 Minuten goldbraun backen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 03.09.2023

Koch/Köchin: Joonä Hellweg

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen