

FOCACCIA MARINADE PUTTANESCA

ZUTATEN für 1 Focaccia

- 400g helles Mehl (z.B. Weizen 550)
- 300ml lauwarmes Wasser
- 7g Salz
- 3g Trockenhefe
- 10g Olivenöl plus mehr
- 1 Glas Nabio Pesto alla Puttanesca
- Optional: Gemüse, Kräuter oder/und Käse (z.B. Tomaten, Oliven, Kapern)

ZUBEREITUNG

1. Verrühre alle Zutaten bis auf das Pesto zu einem geschmeidigen Teig, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist.
2. Gebe den Teig in eine eingölte Schüssel und lasse ihn abgedeckt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Stelle den Teig anschließend in den Kühlschrank für 12-48 Stunden.
3. Fülle den Teig auf eine eingölte Auflaufform und lasse ihn nochmal für ca. 1 Stunde gehen.
4. Heize den Ofen auf 230°C Ober-/ Unterhitze vor.
5. Gebe etwas Olivenöl und das Pesto in Klecksen auf die Focaccia, verteile es leicht und drücke mit angefeuchteten Fingern Löcher in den Teig.
6. Falls Du Gemüse verwenden möchtest, gebe es ebenfalls auf die Focaccia und backe alles im Ofen für 20-30 Minuten. (Decke die Form mit Alufolie oder einem Backblech ab, falls das Gemüse zu dunkel wird)

