

# Focaccia mit Ingwer

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

300 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
1 KL Rohrzucker  
2 KL Salz  
200 ml lauwarmes Wasser

### Creme:

150 g Dr. Oetker Creme VEGA (1 Becher)  
1 ½ EL Agavendicksaft  
1 KL Speisestärke  
½ KL gehackter Rosmarin  
frisch gemahlener Pfeffer

### Auflage:

50 g getrocknete Tomaten in Öl  
100 g Champignons  
etwa 20 g frischer Ingwer

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

## 2 Creme:

Creme VEGA mit Agavendicksaft und Speisestärke mit dem Schneebesen verrühren und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

## 3 Auflage:

Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben oder sehr klein schneiden.

## 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und oval

(35 x 25 cm) ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Creme bestreichen. Die Auflage darauf verteilen.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**

**Heißluft 200 °C**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- 5 Die Focaccia kann warm oder kalt serviert werden.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Noch schneller geht es, wenn die Focaccia mit Dr. Oetker Frischer Pizzateig zubereitet wird.

