

Focaccia mit Ingwer

ca. 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
ca. 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 durchneten 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: ca. 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.

