

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Focaccia Blumenwiese

Zutaten

Für den Teig

- 250 ml Wasser
- 250 g mehlig-e Erdäpfel
- 1 EL Braunen Zucker
- 7 g Trockenger
- 450 g Universalmehl
- 4 EL Olivenöl
- Prise Salz

Für den Belag

- Jungzwiebel
- Paprika
- Tomaten
- Stangensellerie
- Gemahlener Mohn
- Petersilie
- Mangold

Quelle: ORF extra

Für die Dekoration

- Etwas grobes Salz
- Olivenöl

Zubereitung

Für den Teig zunächst Erdäpfel in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Etwas auskühlen lassen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken.

Trockengerm mit Zucker in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen. Dann mit 450 g Mehl, zerdrückten Erdäpfel, Olivenöl und 1 TL Salz mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Nun Paprika, Tomaten, Stangensellerie, Mangold, Jungzwiebel und Petersille je nach Geschmack zerkleinern bzw. klein schneiden.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben.

Das gesamte geschnittene Gemüse gemeinsam mit dem gemahlene Mohn in „Blumenwies-Form“ auf den Teig auflegen. Am Schluss etwas grobes Salz und Olivenöl darüber.

Nun für 25 min. bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen.