

FOCCACIA MIT ZUCCHINI UND OLIVEN

Zubereitungszeit

90 Minuten

Kalorien pro Portion

5.878 kJ / 1.404 kcal



© Focaccia mit Zucchini und Oliven. Interessiert? Hier geht es zum Rezept.

Zutaten für 4 Personen

Teig:

15 g frische Hefe
10 g Zucker
350 g Weizenmehl Typ 00
220 ml Wasser
10 g Olivenöl

Zusätzlich:

80 g Zucchini
20 Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
30 g Kalamata-Oliven, entsteint
10 g Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

1. Die Hefe mit Zucker bedecken und auflösen lassen. Alle Zutaten für den Teig mit der Hefe mischen und für ca. 10 Minuten kneten. Abgedeckt beiseite stellen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
3. Die Zucchini in halbe Scheiben schneiden und mit Sojasauce mischen. Den Teig auf ein Backblech geben (21x25 cm), mit Olivenöl bestreichen und für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Zucchini und die Oliven vorsichtig in den Teig drücken, mit Rosmarin bestreuen und bei 190 Grad für 30 Minuten backen.