

Kürbis-Focaccia

Diese hausgemachte Kürbis-Focaccia ist nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein wunderbares Herbstrezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

für den Teig

500 g	Weizenmehl
10 g	Germ (frische, Hefe)
1 TL	Zucker
375 ml	Wasser (lauwarm)
3 EL	Olivenöl
1.5 TL	Salz

für den Belag

5 EL	Olivenöl extra vergine
2 TL	Kürbiskerne (oder Sonnenblumenkerne)
1 TL	grobes Meersalz
400 g	Hokkaidokürbise
2 Stk.	Rote Zwiebeln
	Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Focaccia** in einer Rührschüssel alle Zutaten, einschließlich Mehl, Wasser, Trockenhefe, Salz und Olivenöl, vermengen. Rühre den Teig etwa 5 Minuten kräftig durch, bis er glatt und geschmeidig ist. Es sollte kein Kneten erforderlich sein. Decke die Schüssel

ab und lasse den Teig insgesamt etwa 2 Stunden gehen. Alle 30 Minuten ziehst du den Teig mit nassen Händen auseinander und faltest ihn vorsichtig, nicht verkneten. Dieser Schritt ist entscheidend für die Textur des Brotes, also sei geduldig.

2. Wenn die Gärzeit abgelaufen ist, gib den Teig auf eine mit Olivenöl beträufelte Ofenform 30x40 cm oder beträufeltes Backblech. Falte ihn erneut und lass ihn weitere 30 Minuten gehen. Anschließend gieße noch etwas Olivenöl über den Teig und drücke mit nassen Händen Vertiefungen hinein. Dies verleiht der Focaccia eine saftige Textur.
3. Belege den Teig großzügig mit dünnen Kürbisspalten, Zwiebeln, Cocktailtomaten, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen und Meersalz.
4. Heize deinen Backofen auf 230 Grad Umluft vor und backe die Kürbis-Focaccia etwa 20 Minuten lang oder bis sie goldbraun und knusprig ist. Deine hausgemachte Focaccia mit Kürbis ist jetzt bereit, genossen zu werden. Sie passt hervorragend zu verschiedenen Arten von Frischkäse oder einfach solo als herzhafter Snack.

Tipp