



Focaccia mit Erdbeeren und Zimt



Zutaten

Menge

220 g	Mehl
1/2 Würfel	frische Hefe
130 ml	lauwarmes Wasser
5 EL	Zucker
1 Prise	Salz
3 EL	Oliveöl
1 EL	Zimt
200 g	Erdbeeren
100 g	Crème fraîche

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 90 Min. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 4087 kJ, 976 kcal, 140 g Kohlenhydrate, 14,8 g Eiweiß, 37,6 g Fett, 43,2 mg Cholesterin, 6,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Focaccia gibt es nicht nur in einer herzhaften Variante. Auch süße Toppings machen sich toll auf dem italienischen Gebäck. Wir haben uns für eine Variante aus Erdbeeren, Zimt und Crème fraîche entschieden - eine sommerlich-leckere Focaccia.

Step 1:

Für den Teig gibst du zuerst das Mehl in eine Schüssel und drückst in die Mitte eine Mulde. Die Hefe hinein bröckeln, das Wasser hinzugeben alles mit zwei Esslöffeln Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Teig abdecken und erst einmal 15 Minuten stehen lassen.

Step 2:

Nach der ersten Gehzeit kannst du das Salz und zwei Esslöffel Olivenöl zum Vorteig geben und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig mit einem weiteren Esslöffel Öl einreiben und wieder mit Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

Step 3:

Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig kannst du nun aus der Schüssel nehmen und noch einmal durchkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen Zentimeter dick ausrollen und aufs Backblech legen. Jetzt mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken.

Step 4:

Dann vermischt du zwei Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Zimt in einer kleinen Schale. Die Erdbeeren putzen und halbieren. Mit der aufgeschnittenen Seite nach unten in den Teig drücken und alles mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Step 5:

Den Teig nochmals mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Step 6:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Erdbeer-Focaccia darin 20 Minuten goldgelb backen.

Step 7:

Zum Schluss vermischt du einen Esslöffel Zucker mit der Crème fraîche und kleckst die Creme vor dem Servieren auf die Focaccia.