

Pugliesische Focaccia

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
1 TL Salz
1 EL Zucker
5 EL Olivenöl
1,5 T. Trockenhefe
250ml Wasser

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen.

Zutaten für den Belag:

6-8 Knoblauchzehen
4-5 frische, gut ausgereifte Tomaten
Pesto
1 Mozzarella

Ein Backblech einfetten und den Teig darauf ausrollen.
Mit einem Löffelstiel in gleichen Abständen Löcher in die Teigoberfläche stechen und diese jeweils mit einem Knoblauchstift füllen. Anschließend die Teigplatte mit Pesto bestreichen. Mit Tomatenscheiben und Mozzarella in Stücken belegen, mit Salz, Pfeffer und reichlich Oregano bestreuen und die Focaccia auf der unteren Schiene des Backofens bei 200° ca. 20-25 Minuten backen.