

♥ GARDEN FOCACCIA

Für TM31, TM5, TM6 | Pizzateig, Zubereitungszeit und Backzeit je nach Rezeptausswahl

ZUBEREITUNG

1. Einen Focaccia- oder Pizzateig nach Geschmack zubereiten und gehen lassen.
2. Die Zutaten waschen, putzen und zurechtschneiden.
3. Einen schönen „Garten“ oder eine andere Landschaft mit den Zutaten belegen.
4. Mit Olivenöl beträufeln und nach Geschmack mit Meersalz und Pizzagewürz würzen.
5. Die Focaccia im Backofen nach Angaben im Rezept bis zur gewünschten Knusprigkeit backen.
6. Nach Geschmack mit Rucola, Parmesan, frischen Cocktailtomaten oder Parmaschinken servieren.

Tipp: Für eine schöne Farbe und extra Finesse gebe ich in meinen Focaccia-Teig 1-2 EL Tomatenmark und getrocknete italienische Kräuter.

Buon Appetito!

ZUTATEN

- * Zutaten für Focaccia- oder Pizzateig
- * Zutaten, die sich gut auf einer Pizza mitbacken lassen
 - Gemüsesorten: Cocktailtomaten rot und gelb, Paprika rot, grün, gelb, orange, Zucchini grün, gelb, verschiedene Pilze, Zwiebeln weiß, rot, Frühlingszwiebeln, grüner Spargel, Knoblauch, Chilischoten ...
 - Kräuter, frisch: Schnittlauch, Salbei Rosmarinzweige, Petersilie, Basilikum ...
 - Antipasti: Oliven grün, schwarz, getrocknete Tomaten ...
 - Essbare Blüten: Gänseblümchen, Kapuzinerkresse, Kornblumen, Veilchen ...

IDEEN

- Beim Zuschneiden der Gemüsesorten kann man verschiedene Möglichkeiten ausprobieren und erzielt andere Effekte.
- Im Garten gibt es Bäume, Blumen, eine Wiese, aber auch Bienchen, Schmetterlinge und eine Sonne ...
- Wenn man kleinere Focaccia auf einem Kindergeburtstag macht, braucht es keinen Wettbewerb um den schönsten Garten zu geben, sondern man setzt alle Teile zu einem Gesamtkunstwerk zusammen.
- Statt einer Gartenlandschaft kann man auch ein Mandala legen, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!



| Quelle: Rezept aus der Rezeptwelt.de „Pane musica – Pizzabrot“ von kimniklas

| Photos: Michaela Tinapp