

Apfel-Zwiebel- Focaccia

Du brauchst für die Focaccia:

Für den Teig:

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 800 g Dinkelmehl 630
- 775g Wasser
- 40 g Olivenöl
- 15 g frische Hefe
- 20 g Salz

Für den Belag:

- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 3-4 kleine rote Äpfel
- ein paar Zweige Rosmarin
- etwas Olivenöl



Alle Zutaten für den Teig etwa 10 Minuten miteinander verkneten. Die Konsistenz des Teiges ist sehr weich.

Teig in der Kneteschüssel insgesamt ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Dabei innerhalb der ersten 2 Stunden alle 30 Minuten mit der Teigkarte in der Schüssel nachbearbeiten.

In der letzten Stunde den Teig ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen und ebenfalls in feine Scheibchen schneiden. Die Rosmarinzwige waschen und trockentupfen.

Nach den 3 Stunden Gehzeit den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit den Fingerspitzen etwas Olivenöl einarbeiten.

Danach nach Belieben mit Zwiebeln, Äpfeln und Rosmarin belegen und alles mit einem Backpinsel etwas einölen.

Die belegte Focaccia erneut 30 Minuten gehen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 250 °C vorheizen.

Die Focaccia 20 - 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen.



JUNI

Im Juni, am Fronleichnamfest, erinnern wir uns an die Gegenwart von Jesus Christus im geweihten Brot (Hostie) und im Wein. Wie wäre es also zu diesem Fest mit einem selbstgebackenen „Brot“ in Form einer luftigen Focaccia fürs gemeinsame Abendessen? Passend zum Jahr des Apfels mit Apfelscheibchen und Zwiebeln erinnert es sogar etwas an die kunstvoll gelegten Blumenteppeiche zum Fest.