

Gefüllte Focaccia

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten • **Gehzeit:** ca. 45 Minuten • **Backzeit:** ca. 20 Minuten



Foto: Kai Schwabe

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Teig:

400 g Mehl (Type 550)
½ Päckchen Trockenhefe
½ TL Jodsalz
40 g weiche Flora
Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
30 g getrocknete Tomaten
30 g Pinienkerne
1 EL Flora
2-3 Zweige Thymian (oder 1 TL getrockneten)
3 EL veganen Frischkäse (auf Sojabasis)
ca. 1 EL Soja- oder Haferdrink zum Bestreichen
2 Zweige Rosmarin
¼ TL grobes Jodsalz zum Bestreuen (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Hefe, Salz und Flora mit gut 200 ml lauwarmen Wasser mit den Knethacken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten fein würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten, herausnehmen und grob hacken.
3. Flora in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfel zufügen und dünsten. Pfanne vom Herd nehmen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und zufügen. Pinienkerne untermischen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Teig in 4 Teile teilen und jedes Teigstück ca. 18 cm im Durchmesser rund ausrollen. Alle 4 Teigböden mit knapp 1

EL Frischkäse bestreichen. 2 Teigböden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Die Füllung jeweils mit den restlichen beiden Teigböden abdecken, mit der bestrichenen Frischkäseseite zur Füllung hin. Die Ränder etwas andrücken. Focaccias zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

5. Focaccias mit dem Soja- oder Haferdrink bestreichen. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und darauf verteilen, etwas andrücken. Nach Belieben mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 Minuten backen.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 372 kcal/1552 kJ, Fett: 13 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5 g, Kohlenhydrate: 51 g, davon Zucker: 2 g, Ballaststoffe: 4 g, Eiweiß: 10 g, Salz: 1,07 g