


# Focaccia mit Ingwer

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

**Hefeteig:**

300 g Weizenmehl Type 405 oder 550

Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Rohrzucker

2 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser

**Creme:**

1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA (150 g)

1 1/2 EL Agavendicksaft

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1/2 TL Rosmarin, gehackt

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

**Gemüse:**

50 g getrocknete Tomaten in Öl

100 g Champignons

etwa 20 g frischer Ingwer

**1 Hefeteig:**

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Creme:**

Creme VEGA, Agavendicksaft und Gustin mit einem Schneebesen verrühren. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

**3 Gemüse:**

Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben oder sehr klein schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 220°C****Heißluft: etwa 200°C**

**4** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und zu einem Oval (etwa 35 x 25 cm) ausrollen. Teigstück auf das Backblech legen, mit der Creme bestreichen und dem Gemüse belegen. Etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: etwa 20 Min.**

Focaccia warm oder kalt servieren.