

# Herzhafte Focaccia mit Dip

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/07/31/herzhafte-focaccia-mit-dip/](https://happy-mahlzeit.com/2019/07/31/herzhafte-focaccia-mit-dip/)

Zutaten für 1 Backblech

## Für den Teig:

- 15g frische Hefe
- 500g Mehl
- 1/2 TL Zucker
- 13 EL mildes Olivenöl
- 2 TL Salz, 15g
- 1 - 2 EL Rosmarinnadeln, frisch geschnitten
- 250g Cocktailtomaten
- 1 gehäufter EL getrocknete italienische Kräuter, ersatzweise je 1 Prise getrockn. Bohnenkraut, Majoran, Oregano, Thymian und Rosmarin
- 80g grüne Oliven ohne Stein
- 2 TL Pyramiden-Salz, ersatzweise Fleur de sel

## Für den Dip:

- 150g griechischer Joghurt 10% Fett
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- 1/2 TL abgeriebene Limettenschale, unbehandelt
- 1 EL mildes Olivenöl
- mildes Chili-Salz

## Außerdem:

- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll gemischte Kräuterblätter, z.B. Basilikum, Mini-Basilikum
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100g Coppa-Schinken in dünnen Scheiben, ersatzweise Parmaschinken oder Prosciutto

## Zubereitung:

**Für den Teig** die Hefe in 5 EL lauwarmem Wasser glatt rühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die aufgelöste Hefe mit dem Zucker hineingeben, mit etwas Mehl zu einem zähen Teig verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen, bis sich im Mehl Risse zeigen.

Dann 5 EL Olivenöl und 1/4 Liter nicht zu kaltes Wasser zügig mit Mehl und Vorteig mischen. Salz und Rosmarin hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine 5 - 10 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten, bis er Blasen wirft. Je nach Konsistenz noch einige EL Wasser hinzufügen. Den Teig in einer großen Schüssel an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und das Backpapier mit 3 EL Olivenöl bestreichen. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Den Teig in der Schüssel mit einem Teigspatel kurz zusammenschlagen und auf dem gesamten Backblech verteilen. Mit Kräutern bestreuen und mit Tomaten und Oliven gleichmäßig belegen. Mit einem umgedrehten Backblech zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das übrige Olivenöl mit einem Löffelrücken vorsichtig auf der Teigoberfläche verteilen und die Focaccia mit Pyramiden-Salz bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 30 - 35 Minuten goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

**Für den Dip** den Joghurt mit Knoblauch, Ingwer und Limettenschale glatt rühren. Das Olivenöl untermischen und den Dip mit Chili-Salz abschmecken.

Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Den Mozzarella in 1 - 1 1/2cm große Stücke schneiden.

Zum Servieren Schinken, Rucola und Mozzarella auf der lauwarmen Focaccia verteilen, mit den Kräuterblättern garnieren und den Dip dazu reichen.

*Rezept: Alfons Schuhbeck*

*Quelle: herzhaf & süß vom 11.12.2016*