

Köstliches Apulien | Corona Vegetale

Focaccia-Kranz / Gerollte Focaccia mit Herbst-Gemüse-Füllung

Für den Teig:

- 300 g Hartweizenmehl
- 1/2 Hefewürfel
- Natives Olivenöl
- Mediterrane Kräutermischung nach Bedarf, z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin etc
- Salz
- Kaltes Wasser

Für die Füllung:

- 1 Aubergine (je nach Größe auch 2)
- 1 Paprikaschote
- 2 Zucchini
- 80 g abgetropfter Thunfisch, nach Belieben
- Natives Olivenöl
- Mediterrane Kräutermischung nach Bedarf

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl, 1 Prise Salz und Hefe vermengen und gut verrühren. Nach und nach das Wasser hinzugeben und mit den Händen zu einem Teig durchkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen und 1 Stunde ruhen lassen.

Das Gemüse in Stücke schneiden und auf einem Backblech oder in einer Auflaufform unter Zugabe von etwas Öl und großzügig verteilten Kräutern im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200 °C garen, bis alles knusprig ist.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Einen Schuss Olivenöl drauf gießen, in den Teig einmassieren und Kräuter darüber streuen. Ist das Gemüse gar, wird es gleichmäßig auf dem Teig verteilt (wahlweise mit Thunfisch extra). Den Teig sorgfältig zusammenrollen und auf einem runden Blech oder Auflaufform zu einem Kreis legen, in dem die Enden der Rolle zusammengeführt werden.

Extratipp: Etwas Teig zu Rosen formen und auf die Rolle legen oder Sesamsamen und Kürbiskerne darauf streuen.

Bei 180 °C ca. 35 – 40 Minuten backen, bis die Corona Vegetale goldbraun sind. Wahlweise warm oder kalt servieren.

Quelle: Köstliches Apulien vom 26.09.2021

Episode: Salento