



Focaccia an Caprese und aromatischem Rucola-Walnusspesto

Vor- und Zubereitung: ca. **20 Min.**

Ziehen lassen: ca. **30 Min.**

Backen: ca. **20 - 25 Min.**

„Das italienische Fladenbrot – ein fluffig-weiches Aperitif“

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g **Mehl**
- $\frac{3}{4}$ frischer **Hefewürfel**
- **Salz**
- 3 - 4 dl **Sprudelwasser**
- 1 EL **Honig oder Zucker**
- **Rosmarin**
- **Thymian**
- **Oregano**
- **Olivenöl**
- grobes **Meersalz**
- 300 g **Rucola**
- 20 g **Walnüsse**
- **Parmesan**
- 2 - 3 **Knoblauchzehen**
- **Pfeffer**
- 6 **Cherry-Tomaten**
- 1 **Mozzarella**
- ein paar **Basilikumblätter**

Zubereitung:

1. Mehl mit der Hefe, einer Prise Salz und dem Sprudelwasser mischen. Honig zuletzt dazu geben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig für mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Danach den Teig zu einer Focaccia auswallen. Mit den Fingern gleichmässig überall und kräftig in den ausgewallten Teig drücken, so dass eine unebene Teigoberfläche entsteht.
3. Die Kräuter klein schneiden. Olivenöl auf der Focaccia verstreichen und die Kräuter darüber verteilen, salzen. Anschliessend wird die Focaccia für ca. 20 - 25 Min. (je nach Dicke) auf dem vorgeheizten Grill indirekt bei ca. 220°C gebacken. Fertig ist es, wenn die Oberfläche schön goldbraun ist.
4. Für das Pesto den Rucola, die Walnüsse, den Parmesan, den Knoblauch, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer mixen.
5. Für den Belag die Cherry-Tomaten teilen und den Mozzarella in Stücke zupfen.
6. Den Belag auf der warmen Focaccia verteilen und das Pesto darüber träufeln. Ein paar Basilikumblätter für die Deko und fertig ist der leckere und einfache Apéro-Snack.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set natives Olivenöl extra DOP 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120108



Pizzastein rechteckig 51x34cm
NAPOLEON
N° art. 560059

Bon Appetito!
Giàna

