

Apfel-Tomaten-Focaccia



Zutaten Teig:

2 - 3 Knoblauchzehen

30 g Kapern (aus dem Glas)

120 g Äpfel, in Stücken

550 g Mehl

20 g Germ

300 g Wasser, lauwarm

1 TL Honig

1 ½ TL Salz

25 g Öl

Zutaten Belag:

400 g Cocktailtomaten, halbiert

ev. einige Oliven (ohne Kern), halbiert

50 g Zwiebeln, in Ringen

2 EL Oregano

ev. etwas Chiliflocken

Olivenöl

grobes Meersalz

Zubereitung:

- Knoblauchzehen auf **Stufe 8** zerkleinern.
- Kapern und Äpfel hinzufügen und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und **2 Min./Teigtaste** zu einem Teig verarbeiten.
- In eine Schüssel umfüllen oder gleich im Mixtopf ca. 30 Min. gehen lassen (damit sich der Teig nach dem Gehen leicht vom Topfrand löst für einige Sekunden die Teigstufe laufen lassen).
- Den Teig auf ein mit Öl eingefettetes Backblech geben.
- Hände mit Wasser befeuchten und den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
- Cocktailtomaten – mit der Schnittfläche nach unten – und Oliven auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken. Zwiebelringe darüber verteilen.
- Mit Oregano und ev. Chiliflocken würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Mit grobem Meersalz bestreuen und nochmals ca. 15 - 20 Min. gehen lassen.
- In dieser Zeit den Backofen auf 230°C (O-U-Hitze) vorheizen.
- Dann ca. 20 Minuten goldgelb backen und warm oder kalt genießen.