

Focaccia mit Sardellen und Kapern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Herzhafte Knabberlei zum Wein, auch für Pizza oder Flammkuchen geeignet

Zutaten

- 600 g italienisches Hartweizenmehl
- 40 g frische Hefe
- 3 El Olivenöl
- 240 ml lauwarme Milch
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Tl Zucker
- 1/2 Tl Salz
- 12 Cocktailtomaten
- 12 eingelegte Sardellen eingelegt
- 60 g Kapern
- 2 Zwiebel in dünnen Ringen

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Hefe mit dem Zucker und Salz zunächst in dem lauwarmen Wasser auflösen, etwas ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen.

Schritt3

Das Wasser, Mehl und Olivenöl dazu geben und 7 - 8 min. in der Küchenmaschine kneten.

Schritt4

Den Teig heraus nehmen, zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben. Abgedeckt an

einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen und aufgehen lassen, bis sich der Teig nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Dünn ausrollen und auf 4 Springformböden, bzw. 1 großes Backblech geben.

Schritt6

Mit den Fingern Löcher eindrücken und mit feinen Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Cocktailtomaten immer sparsam belegen.

Schritt7

Einige Tropfen Olivenöl darüber geben, Focaccia ca.10 knusprig backen.

Rezeptart: Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/focaccia-mit-sardellen-und-kapern/>