



SPICY-FOCACCIA MIT MELONEN-SALSA



Für 1 rundes Pizzablech

ZUTATEN

Teig:

400 g Dinkelmehl Type 630

100 g Dinkelmehl Type 1050

10 g Salz

7 g brauner Rohrzucker

2 g Trockenhefe

360 g Wasser

10 g Olivenöl

Belag:

2 EL scharfer Ajvar

100 g Ziegenfrischkäse

2 EL Olivenöl

1 EL frischer Rosmarin

gemahlene Chilischoten oder
-flocken

Melonen-Salsa:

½ orangefleischige Melone, in
kleine Würfel geschnitten

1 Mini-Gurke, in kleine Würfel
geschnitten

1 EL fein gehackter Dill

1 EL fein gehackte Blatt Petersilie

1–2 TL Senf

1 EL Zitronensaft und etwas
Schalenabrieb

1 TL Honig

1 EL Weißweinessig

1–2 EL roter Portwein

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

ZUBEREITUNG

Alle Teigzutaten 15 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. In eine verschließbare Schüssel geben und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank holen, Pizzaform mit Backpapier auslegen. Teig mit bemehlten Händen hineindrücken und verteilen. Die Focaccia mit einigen Klecksen Ajvar, zerkrümeltem Ziegenfrischkäse, Olivenöl, Rosmarinnadeln und gemahlenem Chili garnieren. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Inzwischen 240 °C Brotbackstufe mit starker Dampfzugabe vorheizen. Auf Einschubhöhe 2 für 5 Minuten backen. Tür kurz öffnen, um die Feuchtigkeit herauszulassen, sofort wieder schließen. Bei 200 °C ohne Dampfzugabe noch ca. 15 Minuten backen, bis die Focaccia goldbraun ist.

Alle Salsa-Zutaten vermengen und abschmecken. Focaccia kurz auskühlen lassen, dann in schmale Kuchenstücke schneiden. Dazu die Melonen-Salsa servieren.