Focaccia mit Kürbis

Rezept: swissmilk abgeändert *Foto Miriam*

Zutaten für 4 Personen

500g Mehl
1 ½ TL Salz
20g Hefe zerbröckelt
4,5 dl Wasser lauwarm
Olivenöl
Ca. 300g Hokkaido-Kürbis geschält klein gewürfelt
Grobes Salz
Rosmarin zum Bestreuen

Zubereiten

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazu giessen. Öl beigeben. Alles mit einer Kelle glattrühren. Zugedeckt 30-60 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 cm x 25 cm ausstreichen. 15-30 Minuten gehen lassen.

Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken.
Ganzflächig mit Öl bestreichen oder beträufeln, Kürbiswürfeli darauf verteilen mit Salz und Rosmarin bestreuen.
Ohne Vorheizen in der Ofenmitte bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.