

Focaccia-Sandwich mit **Vegusto-Füllung**



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Focaccia mit Vegusto-Aufschnitt schmeckt frisch aus dem Backofen verführerisch. Aber auch kalt ist der Genuss garantiert.

So wirts gemacht!

Zutaten für 3-4 Personen:

Teig:

- 20 g frische Backhefe
- ½ dl Wasser
- 1 TL Zucker
- 500 g Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- 1½-2 dl Wasser

Belag und Füllung:

- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 200g Cherry-Tomaten, halbiert
- 200g Vegusto-Aufschnitt (z.B. Primo-Paprika)



Zubereitung:

- Die Hefe mit einem ½ dl Wasser und dem Zucker in ein Glas geben. Nach etwa 10 Minuten die Hefe im Glas verrühren. Das Ganze weitere 5 Minuten ziehen lassen, bis ein leises Zischen der Hefe zu hören ist.
- Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben.
- Die Hefe mit dem Mehl verkneten. Nach und nach das Wasser dazugeben. Weiter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
- Etwas Mehl auf den Tisch streuen, den Teig darauf legen, mit einem warm ausgewaschenen Becken (feucht lassen) zudecken. Den Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- Danach den Teig nochmals durchkneten und wiederum 20 Minuten unter dem warm ausgewaschenen Becken ruhen lassen.
- Inzwischen in einer Schüssel das Tomatenmark, das Salz, den Oregano, das Öl und den Saft von zwei ausgedrückten Cherry-Tomaten mischen.
- Den fertigen Teig halbieren, jede Hälfte auswallen (etwa 25x30 cm). Eine ausgewallte Teighälfte auf ein Backblech legen.
- Diese Teighälfte mit dem Vegusto-Aufschnitt belegen. Danach die zweite Teighälfte darüberlegen und die Ränder festdrücken.
- Den vorbereiteten Tomatenbelag auf der Oberfläche verstreichen.
- Mit dem Daumen Vertiefungen in den Teig drücken und die halbierten Tomaten in die Vertiefungen legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220°C, 20 Minuten backen.

Dazu passt ein saftiger Gurkensalat. Das Focaccia kann als Variation auch mit Vegusto-Burger gefüllt werden.