

## SPINAT-MOZZARELLA-FOCACCIA

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten  
Aufgehen lassen: ca. 3 Stunden  
Backen: ca. 15 Minuten

Für 6 Stück

Backpapier für das Blech

#### Hefeteig:

400 g Dinkelmehl  
1¼ TL Salz  
15 g Hefe, zerbröckelt  
1,75-2 dl Milch, lauwarm  
2 EL Butter, flüssig  
75 g Spinat, blanchiert

#### Belag:

150 g Mozzarella, gewürfelt  
2 EL Butter, flüssig  
2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

**1** Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Spinat kurz darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2** Aufgegangenen Teig nochmals zusammenkneten, in 6 Teile schneiden. Je 1 Oval von 7u15 cm auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, zugedeckt nochmals 15 Minuten aufgehen lassen.

**3** Focaccias mit Butter bestreichen, kreuzartig einschneiden. Kreuzpunkte mit 1 Mozzarellawürfel füllen, dabei den Würfel fest in den Teig stecken. Knoblauch darüberstreuen, würzen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Focaccias lassen sich gut vorbereiten. Fladen 2-3 Minuten weniger lange backen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Focaccias 5 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen aufbacken.

