

## Focaccia mit Sugo

[Hauptspeise](#)[Frühling](#)[Gemüse](#)[Italienisch](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Lauwarmes Wasser mit Germ, Honig und der halben Menge Mehl verrühren und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Restliches Mehl mit Salz und Olivenöl in den Teig einarbeiten und geschmeidig kneten, zudecken und an einem warmen Ort 20 – 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen merklich vergrößert hat.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und vier gleich große runde Teigfladen ausrollen. Backblech mit Öl bestreichen und den Teig aufliegen.

Abermals etwas gehen lassen. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken und diese mit Olivenöl bestreichen. Mit grobem Salz bestreuen. Mit FELIX Sugo Gegrilltes Gemüse bzw. FELIX Sugo Frischkäse bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 210 °C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Rohschinken und Rucola garnieren.

### ZUTATEN

Für den Teig:

200 ml lauwarmer Wasser

120 ml Olivenöl

2 EL Honig

1 EL Meersalz

25 g Germ

400 g Weizenmehl

Für den Belag:

1 Glas FELIX Sugo  
Gegrilltes Gemüse 360 g

1 Glas FELIX Sugo  
Frischkäse 360 g

Rucola

4 Blätter Rohschinken