

Spargel-Focaccia mit Kressebutter

Zutaten:

250g weißer Spargel
100g grüner Spargel
1000g Weizenmehl Typ 405
20g Würfel frische Hefe
20g Salz
400ml warmen Wassers (50°C)
50ml Olivenöl

100g Creme fraîche
30g Parmesan

Mehl zum Bestäuben
Backpapier oder Pizzastein

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, die Spargelköpfe abschneiden, die Spargelstangen in etwa 1cm dicke Ringe schneiden. Beim grünen Spargel ebenfalls die Köpfe abschneiden und ebenso die Stangen in Ringe schneiden.

Das Mehl in eine Schüssel füllen, mit Salz mischen und den Spargel zugeben. Die Hefe zerkrümeln und in 400ml lauwarmes Wasser verrühren.

Diese Mischung mit dem Olivenöl zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

1 Stunde ruhen lassen.

Die Spargelspitzen klein schneiden, etwas salzen und etwa ziehen lassen. Dann mit dem Creme fraîche und dem geriebenen Parmesan vermischen.

Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht bemehlen oder einen Pizzastein benutzen. Den Teig etwa 1,5 bis 2cm dick mit den Händen verteilen oder ausrollen.

Den Teig nochmals 20 Min. ruhen lassen.

Mit den Fingern löcher in den Teig drücken und mit den kleingeschnittenen Spargelköpfen-Creme fraîche-Mischung bestreichen..

Das Blech mit dem Focaccia in den Ofen (Mitte) schieben und etwa 23 Minuten backen.

Zutaten für die Kressebutter:

1 Paket Butter, weich
50ml Pflanzenöl (Mazola)
1 Paket Kresse
Prise Muskatnuss
1 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst die Butter zusammen mit dem Öl auf höchster Stufe (Handmixer / Küchenmaschine) schaumig schlagen (ca. 3 Minuten), dann die restlichen Zutaten zugeben und noch einmal gut unterheben.