

Focaccia mit Tomaten



Rezept für 1 Focaccia

500g Weizenmehl (Typ 00)

1 ½ TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Olivenöl

300 ml warmes Wasser

200g Cocktailtomaten

Rucola

Parmesan

Italienische Kräuter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Trockenhefe mischen. Eine Mulde in der Mitte formen und 3 El Olivenöl und 300ml warmes Wasser hinzugießen. Nach und nach das Mehl mit dem Öl und dem Wasser vermischen, um einen weichen, klebrigen Teig zu formen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte für mind. 10 Minuten kräftig kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Eine Backform (oder Backblech) fetten und den Teig darin verteilen. Die Tomaten halbieren, auf dem Teig verteilen und mit Salz und italienischen Kräutern bestreuen.

Das Focaccia wieder mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Das Focaccia für ca. 25 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist.

Mit Rucola und Parmesan bestreuen und am besten noch warm servieren.