



Rezept

Tomaten-Focaccia

Den Duft von Italien in der Nase

30 Min

Aktive Zeit



120 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

BELAG

- 250 g **Cherrytomaten, halbiert** Saison
- 2 kleine **Zwiebeln, rot, in feinen Ringen** Saison
- 100 g **Oliven, schwarz, entsteint, halbiert**
- 8 Zweige **Rosmarin**
- Salz, Pfeffer**
- 4 EL **Olivenöl oder Rapsöl**

TEIG

- 450 g **Mehl**
- 1 TL **Salz**
- 1/2 TL **Zucker**
- 20 g **Hefe**
- 2.5 - 3 dl **Wasser**
- 2 EL **Olivenöl oder Rapsöl**

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT

- Backpapier für Blech

Und so wird's gemacht

1 von 2

TEIG

Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde geben. Alles mischen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 4 gleichgrosse Stücke teilen. Teigstücke auf wenig Mehl je ca. 4 mm dick zu langen Ovalen auswallen. Teige auf 2 vorbereitete Bleche legen, nochmals 15–20 Minuten aufgehen lassen. Dann Tomaten und alle restlichen Zutaten bis und mit Rosmarin darauf verteilen, würzen.

2 von 2

BACKEN

In der unteren Hälfte des auf 190 ° C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Focacce herausnehmen, Öl darüber träufeln, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.