Focaccia mit Tomaten

Das Rezept für die Focaccia mit Tomaten und Oliven ist ein köstliches italienisches Fladenbrot zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

500 g	Weizenmehl
2 TL	Zucker
1 Packung	Trockengerm (7g)
1.5 TL	Salz
320 ml	Wasser (lauwarm ca.40 °C)
1 EL	Olivenöl extra vergine
10 Stk.	Kirschtomaten
5 Stk.	Oliven
2 Zweige	Rosmarin
2 EL	Olivenöl extra vergine (zum Beträufeln)
1 Prise	grobes Meersalz

Zubereitung

1. Für die **Focaccia mit Tomaten** das Weizenmehl mit Zucker, Trockengerm und Salz in einer Schüssel vermengen. Das Wasser und Olivenöl zugeben und zu einem Klumpen verrühren. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen 7-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einen warmen Ort zirka 60 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem zirka 1 cm dicken Rechteck ausrollen. In eine geölte Backform (ca. 33x23cm) legen. Mit einem Küchentuch abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt mit den Fingern Löcher in den Teig drücken. Die halbierten Kirschtomaten, Oliven und Rosmarin Zweige auf den Teig legen und leicht andrücken. Abschließend mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Salz bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backrohr 20 Minuten goldbraun backen. In Quadrate oder Rechtecke schneiden und noch warm genießen.

Tipp