

Focaccia

FÜR 3-4 PERSONEN

Zutaten:

- 500 g Mehl (Halbweiss oder Dinkel)
- 2 TL Salz
- 20g Hefe
- 2.5 dl Wasser, lauwarm
- 6 dl Öl
- 6-8 Cherry Tomaten



Notizen

Tipp: Die Focaccia kann auch mit Oliven, Zwiebeln oder Paprika belegt werden. Anstelle von Rosmarin kann man auch Oregano oder Basilikum verwenden – je nach Gusto!

Zubereitung:

Mehl und die Hälfte des Salzes in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen und anschliessend die Hefe im Wasser auflösen. Zusammen mit der Hälfte des Öls in eine Vertiefung geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten (ca. 10 min). Sind Blasen im Teig ersichtlich, dann ist er perfekt. Den Teig in ein eingeeöltes Backblech legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Für ca. 2h ruhen lassen, bis er um das doppelte aufgegangen ist. Wenn der Teig schön gewachsen ist, nochmals grosszügig mit Öl bestreichen, durchkneten und danach flachdrücken.. Anschliessend mit den Fingern die Vertiefungen eindrücken. Cherrytomaten und Rosmarin verteilen, mit grobem Salz bestreuen und in den vorgeheizten Ofen auf 200 Grad ca. 20 min backen. Die noch warme Focaccia mit Olivenöl bestreichen und servieren.

