Rezept

Focaccia mit Kirschtomaten

Ein Rezept von Focaccia mit Kirschtomaten, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
1 Prise	Zucker
8 EL	Olivenöl
8 Zweige	Thymian
2 TL	mittelgrobes Salz (z. B. Fleur de Sel)
	Salz
	gut 1/2 Würfel frische Hefe (etwa 25 g)
500 g	Kirschtomaten
4	Knoblauchzehen (wer mag)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen als Beigabe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 2 TL Salz und dem Zucker in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln und mit 1/4 l lauwarmem Wasser verrühren, bis sie sich gelöst hat. Mit 3 EL Öl zum Mehl gießen und alles gründlich verkneten, bis der Teig weich und schön geschmeidig ist und nicht mehr an den Händen klebt. Ist der Teig zu trocken, um geschmeidig zu werden, noch ein wenig Wasser dazugeben. Klebt er stark an den Händen, noch etwas mehr Mehl unter den Teig kneten.

2. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Hefeteig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er etwa doppelt so hoch aufgegangen ist.

3. Dann den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einstellen: Umluft 200 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder stattdessen das Blech mit Öl einpinseln).

4. Den Teig noch einmal durchkneten und auf dem Backblech ausrollen, möglichst an allen Stellen ungefähr gleich dick. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen (das geht ganz einfach gegen die Richtung, in die sie wachsen). Wer mag, schält den Knoblauch und schneidet ihn in hauchdünne Scheiben.

5. Die Tomaten mit der Hautseite nach unten auf den Teig legen und leicht eindrücken. Thymian und eventuell den Knoblauch daraufstreuen. Das übrige Öl darüberlaufen lassen und das grobe Salz darüber verteilen. Die Focaccia im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und leicht braun ist.

6. Focaccia aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Lauwarm schmeckt sie besonders gut, aber auch kalt ist sie fein – nur am selben Tag sollte man sie auf jeden Fall essen. Und: Sie passt sehr gut zu Vorspeisen mediterraner Art, aber auch zu einer Brotzeit mit italienischen Käsesorten, Salami und Schinken.