Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Focaccia-Ecken

Ein Rezept von Focaccia-Ecken, am 10.06.2025

Zutaten

½ Würfel	Hefe (21 g)
1½ TL	Salz
3 EL	Olivenöl
12	kleine längliche Kirschtomaten (ca. 80 g)
1 TL	Zucker
2 TL	getrockneter Thymian
500 g	Mehl (Type 550)
3 Zweige	Rosmarin

Außerdem

	Mehl
	Salzflocken zum Bestreuen
3 EL	Olivenöl zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 3 g F, 2 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Hefe in einer Schüssel mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Zucker, Salz, Thymian und das Öl unterrühren. Das Mehl dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und längs halbieren. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und klein hacken.

3. Eine ca. 20 × 30 cm große ofenfeste Form mit Backpapier auslegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in der Größe der Form ausrollen und hineinheben. Mit einem scharfen Messer längs zweimal und quer dreimal ca. 3 mm tief einkerben. Die so entstandenen Quadrate nochmals diagonal einkerben.

4. Mit einem Zeigefinger eine deutliche Vertiefung in jedes Teig-Dreieck drücken und je 1 Tomatenhälfte mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen. Den Rosmarin darauf verteilen, das Olivenöl darüberträufeln und die Salzflocken daraufstreuen. Den Teig zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

5. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Focaccia im Ofen (unten) ca. 16 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Rost ca. 15 Min. abkühlen lassen. Anschließend in der Form schneiden oder herausheben und in die vor dem Backen markierten Dreiecke schneiden.