

Rezept

Focaccia mit Kirschtomaten und Parmesan

Ein Rezept von Focaccia mit Kirschtomaten und Parmesan, am 18.12.2025

Zutaten

Für den Hefeteig

400 g	Mehl	1/2 Würfel	frische Hefe (25 g)
8 EL	Oliveöl	8 g	Salz

Für den Belag

20	Kirschtomaten	1/2-1 Bund	Thymian
1 EL	getrockneter Oregano		grobes Meersalz
	Pfeffer	50 g	Parmesan
2 Handvoll	Salatblätter oder Kräuterblättchen (z. B. Rucola, Basilikum, Petersilie; nach Belieben)		

Außerdem

	Mehl zum Arbeiten	2 EL	Oliveöl für das Backblech
2 EL	Polenta-Grieß für das Backblech		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (40 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 60 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde geben. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Vorteig ca. 10 Min. gehen lassen. 200 ml lauwarmes Wasser, 2 EL Öl und Salz hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kneten, bis ein homogener und elastischer Teig entsteht. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 30 - 40 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig kneten. Ein Backblech mit 2 EL Öl einfetten und gleichmäßig mit Polentagrieß bestreuen. Den Teig mit leicht bemehlten Händen auf dem Blech ca. 25 × 40 cm groß verteilen, abdecken und ca. 10 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 240° vorheizen. Für den Belag Tomaten und Thymian waschen. Die Tomaten trocken tupfen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Thymian trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit den Fingern gleichmäßig 40 Vertiefungen in den Teig drücken und je 1 Tomatenhälfte mit der Schnittfläche nach oben hineinsetzen. Mit Oregano, Thymian, Meersalz und Pfeffer bestreuen und mit übrigem Öl beträufeln. Die Focaccia im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen.
4. Focaccia herausnehmen und sofort in 40 gleich große Würfel schneiden. Parmesan in dünnen Spänen darüberhobeln. Nach Belieben Salat- oder Kräuterblätter waschen und trocken schleudern und die Focaccia damit garnieren.