

Rezept

Focaccia mit Tomaten und Oliven

Ein Rezept von Focaccia mit Tomaten und Oliven, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	1 TL Salz
1 Prise Zucker	gut ¼ Würfel Hefe (ca. 15 g)
4 EL Olivenöl (+ eventuell etwas mehr fürs Backblech)	200 g Kirschtomaten
2 Zweige Salbei	2 Zweige Thymian
2 EL schwarze Oliven	1 Zweig Rosmarin
	2 TL grobkörniges Meersalz (z. B. Fleur de sel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz und Zucker mischen. Die Hefe fein zerkrümeln und in 150 ml lauwarmem Wasser anrühren. Mit 1 ½ EL Olivenöl zum Mehl gießen und alles gründlich verkneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist und nicht mehr an den Händen klebt. Ist er zu trocken, muss noch mehr Wasser dazu. Klebt er stark, braucht es noch mehr Mehl.
2. Die Schüssel an einen warmen, zugfreien Ort stellen und ein Küchentuch darüberlegen. Den Teig ca. 1 Stunde in Ruhe lassen, bis er gut aufgegangen ist.
3. Dann den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Backblech mit Öl einpinseln oder mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig noch einmal durchkneten und direkt auf dem Blech ausrollen - möglichst an allen Stellen gleichmäßig dick. Tomaten waschen und halbieren. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken.
5. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach oben auf den Teig legen und leicht eindrücken. Die Oliven dazwischen verteilen, die Kräuter daraufstreuen und das übrige Öl darüberlaufen lassen. Mit dem groben Meersalz bestreuen.