

Rezept

Focaccia mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Focaccia mit getrockneten Tomaten, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	1/2 TL Salz
6 EL Olivenöl	80 g getrocknete Tomaten in Öl
4 TL getrockneter Thymian	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Hefe mit dem Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Den Teig dünn ausrollen und weitere 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Tomaten in Streifen schneiden. Restliches Olivenöl mit dem Thymian verrühren.
3. Gleichmäßig verteilt tiefe Mulden in den Teig drücken. Tomaten hineingeben und mit dem Thymianöl beträufeln, etwas Meersalz darüber streuen. Im Ofen (unten) 6-8 Min. backen.