

Focaccia mit marinierten Tomaten



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für ein großes Blech oder
4-6 kleine Focaccia

Für den Teig:
25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
2 EL Honig
290 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
+ etwas zum Einreiben
460 g Mehl (Typ 550)
1TL Meersalz

Zum Belegen:
30 ml Olivenöl
1 TL Meersalz
10 Kirschtomaten
1-2 Zweige Oregano
2-3 Zweige Rosmarin
5-6 Blätter Basilikum
1 Knoblauchzehe
50 g geriebenen Parmesan

Außerdem nach Belieben:
1 rote Zwiebel

Für die Bruschetta-Tomaten:
100 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
5-6 Blätter Basilikum und Oregano
Etwas Salz
1-2 EL Olivenöl

Für den Teig Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. Der Teig ist weicher als anderer Teig, das Olivenöl hilft, ihn gut zu kneten. In der Schüssel abgedeckt für 90 Minuten ruhen lassen. Der Teig kann auch am Abend vorher vorbereitet werden, dann nach der Ruhephase gut abdecken und im Kühlschrank lagern.

Blech mit Backpapier auslegen, mit etwas Olivenöl bestreichen, leicht mit Salz bestreuen. Teig entweder im ganzen oder in 4-6 gleichgroße Teile teilen. Auf das Blech legen und leicht auseinander drücken, bis die gewünschte Größe erreicht ist. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Ofen inkl. Blech auf 220°C Umluft vorheizen.

Mit den Fingern kleine Mulden in die Teige drücken und nach Lust und Laune mit gehackten Kräutern, Tomaten und/oder Zwiebel belegen. Zum Schluss die Oberseite mit Olivenöl bestreichen, den Knoblauch fein hacken und ebenfalls verteilen. Mit etwas Meersalz und Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 10 – 15 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech lösen und servieren.

Für die Bruschetta-Tomaten die Tomaten waschen, achteln. Knoblauch und Kräutern fein hacken und hinzugeben. Mit Salz und Olivenöl vermengen und ziehen lassen. Gemeinsam mit dem Brot servieren.

