Focaccia mit Rosmarin & Cherrytomaten



Zutaten Teig

- 250 g Mehl
- 170 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 10 kleine Cherrytomaten

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel sieben.
- In das lauwarme Wasser die Hefe mit dem Zucker auflösen.
- Eine Mulde im Mehl formen und die Flüssigkeit hineingeben.
- Die Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
- Nun 2 EL Olivenöl und Salz hinzugeben.
- Den Teig für einige Minuten kräftig kneten.
- Anschließend den Teig erneut abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit, den Teig nochmals kräftig durchkneten.
- Anschließend das Ofenblech mit Mehl bestreuen.
- Mit dem Nudelholz den Teig auf ca. 0,5 bis 1 cm Höhe ausrollen und auf das Ofenblech legen.
- Mit den Fingern leichte Mulden eindrücken und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen bei Ober,-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
- In die Mulden das restliche Olivenöl verteilen.
- Die Focaccia mit Rosmarin und Cherrytomaten belegen.
- 15 Minuten gehen lassen.
- Auf mittlerer Schiene bei 200°C für 15 Minuten backen.
- Die fertige Focaccia auf dem Backgitter auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 kleines Backblech 31 x 21 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©