Gefüllte Focaccias mit Tomate & Mozzarella



Zutaten Teig

- 300 g Mehl z.B. Farina Speziale – Tippo 00
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Olivenöl
- 10 g Salz
- 7 g Trockenhefe
- 1 Prise Zucker

Zutaten Füllung

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL gehackter Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe in Würfel
- 50 g getrocknete Tomaten
- 125 g geriebener Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Hefeteig mit einer Küchenmaschine für 7 Minuten zu einem geschmeidigen glatten Teig kneten.
- Den Hefeteig mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.
- Die getrockneten Tomaten in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen lassen.
- Anschließend die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und für 1 Minute Rosmarin sowie Knoblauch darin andünsten.
- Den Topf von der Herdplatte ziehen, Tomatenwürfe unterheben und abkühlen lassen – später den geriebenen Mozzarella hinzufügen.
- Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer 7 cm Ausstechform ca. 24 Teiglinge ausstechen. Mein Tipp: Aus dem restlichen Teig und Füllung kann man kleine Brötchen zubereiten. Einfach alles miteinander verkneten und in beliebig kleine Stücke teilen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, für 15 Minuten ruhen lassen – und anschließend backen.
- Die Füllung löffelweise auf eine Hälfte der Teiglinge in die Mitte verteilen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen, mit der zweiten Hälfte bedecken und dabei den Rand mit den Fingern gut verschließen.
- Backblech mit Olivenöl bepinseln, die Teiglinge mit etwas Abstand darauf verteilen mit etwas Olivenöl bestreichen, wer mag mit Rosmarinnadeln bestreuen und für weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen die Focaccias auf der zweiten Schiene von unten bei 195°C Ober,-/Unterhitze für 15 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Focaccias für 5 Minuten ruhen lassen und sofort servieren.

Portionsgröße: ca. 12 Focaccias + ca. 8 kleine Brötchen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©