



Focaccia mit Tomaten und Rosmarin

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 5 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 5 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

450 g Weizenmehl, Type 1050

450 g Wasser, lauwarm

2 TL Meersalz

1 Prise(n) Rohrohrzucker

2 Pck. Trockenhefe

10 Cocktailtomaten, oder
Cherrytomaten

etwas Rosmarin, getrocknet

4 EL Olivenöl

etwas Meersalz, grob

NÄHRWERT

Calories: 1897 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Teig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und diesen abgedeckt im Kühlschrank 4-5 Stunden gehen lassen. Am besten eine große Schüssel verwenden, damit der Teig nicht überlaufen kann. Anschließend den Teig in ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen (Fettpfanne oder Pflaumenkuchenblech). Dabei so wenig wie möglich im Teig rühren, damit die Luftblasen im Teig bleiben. Anschließend den Teig bei Raumtemperatur abgedeckt nochmals 40-50 min gehen lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Focaccia mit dem Olivenöl beträufeln und anschließend mit den Tomatenscheiben belegen. Zum Schluss mit Rosmarinnadeln und grobem Meersalz bestreuen.

Die Focaccia im vorgeheiztem Backofen bei 200°C ca. 25 min goldgelb backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 20 min auskühlen lassen, damit die Focaccia nicht zerreißt, wenn man sie z.B. in Steifen schneidet.

Die Focaccia ist schön luftig, locker und saftig und passt gut zu mediterranen Vorspeisen wie Antipasti, Salat oder ähnlichem. Die Menge ist als Beilage für etwa 4 Personen ausreichend.