



Tomaten-Focaccia



 **Arbeitszeit:** 30 Min. +
Ruhezeit

 **Koch- & Backzeit:** ca. 25 Min.

 1 Focaccia

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 450g Weizenmehl Type 405
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 18g Trockenhefe

Belag

- 350g Cocktailtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL grobes Meersalz

Zubereitung

Das Mehl, das Wasser, das Salz, den Zucker und die Trockenhefe zu einem glatten Teig verrühren. Im Kühlschrank für 5 Stunden gehen lassen. Dann den Teig vorsichtig und ohne ihn viel zu bewegen in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech geben, ausrollen und noch einmal bei Raumtemperatur für 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, würfeln und mit dem Olivenöl und dem getrockneten Rosmarin vermischen.

Mit den Fingern viele Löcher in den Teig drücken und die Tomatenmasse darauf verteilen. Das Meersalz über die Focaccia streuen. Für 25 Minuten backen, bis die Focaccia goldbraun ist.

