

Focaccia mit getrockneten Tomaten



Zutaten (für zwei große Stück)

- 21 g Hefe (halber Würfel)
- 400 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 6-7 EL Olivenöl
- 1 TL Fleur de Sel
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 200 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Anleitung

- Zuerst wird die Hefe für den Teig mit etwa 200 ml lauwarmen Wasser verrührt.
- Das Mehl wird in einer Schüssel mit dem Salz vermischt. Die aufgelöste Hefe mit 3 EL Olivenöl zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
- Dann darf der Teig zugedeckt an einem warmen, ruhigen Ort circa 45 Minuten gehen.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen
- Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in zwei gleichgroße Teile teilen.
- Die Teige zu ovalen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals mit einem Küchentuch abdecken und für 15 Minuten gehen lassen.
- Die Tomaten gut abtropfen lassen und den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.
- Die Fladen mit den Tomaten und Rosmarin belegen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und im unteren Drittel des Backofens für 25 – 30 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen mit dem Fleur de Sel bestreuen, etwas auskühlen lassen und servieren.