

Focaccia mit Cherrytomaten

2 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 EL Zucker
1 TL Salz
3 dl Wasser, lauwarm (300 ml)

Belag:

3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 EL Rosmarin (frisch)
1 TL grobes Meersalz
100 g Cherrytomaten

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Nudelholz bereitlegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Trockenhefe vermischen. Zucker, Salz und Wasser hinzugeben und mit dem Mixer (Knethaken) 5 Min. lang zu einem glatten Teig kneten. Die Rührschüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort stellen. Den Teig so lange gehen lassen bis er sich verdoppelt hat (ca. 30 Min.).

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C

3 Belag:

Olivenöl in eine kleine Schale geben und die Knoblauchzehen dazu pressen. Rosmarin sowie Meersalz begeben und gut verrühren.

Die Cherrytomaten in Scheiben schneiden und beiseitelegen.



Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz mit den Händen durchkneten und in zwei Stücke teilen. Mit dem Nudelholz zu etwa 2 cm dicke Fladen ausrollen. Die Fladen auf das vorbereitete Backblech legen, mit der Olivenöl-Mischung bestreichen und die Cherrytomaten darauf verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Focaccias samt Backblech auf einen Kuchenrost stellen und 10 Min. erkalten lassen. Am besten lauwarm geniessen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Focaccia kannst du für etwa 2 Tage aufbewahren.
- Das Gebäck kannst du in einzelnen Stücken, luftdicht verpackt für bis zu 3 Monaten einfrieren.

