

Tomaten-Basilikum-Focaccia

20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 115 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 TL Salz
3 dl Wasser, lauwarm
1 EL Olivenöl
Mehl zum Auswallen

Belag:

250 g Cherrytomaten
4 Stk. Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer

1 Belag:

Die Cherrytomaten vierteln und in den angebrachten Vertiefungen verteilen. Knoblauch fein hacken, Basilikum in feine Streifen schneiden und beides über den Teig verteilen. Den belegten Teig mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm in Rechtecke schneiden.

Backzeit: 15 Minuten

2 Vorbereitung:

Backblech (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen.

Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 210 °C

Heißluft 190 °C

3 Teig:

Mehl mit Hefe mischen. Mit Salz, Wasser und Öl zu einem glatten, luftigen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte (ca. 60 Minuten) aufgehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und auf etwas Mehl 1 cm dünn auswallen. Den ausgewallten Teig auf das Blech legen und mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiel im Abstand von ca. 5 cm Löcher in den Teig drücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können anstelle von Cherrytomaten und Basilikum beliebig andere Zutaten verwendet werden