



FOCACCIA SELBSTGEMACHT

Mit Tomaten und Rosmarin

ZUTATEN FÜR ZWEI STÜCK

- 500g weißes Mehl
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Packungen Trockenhefe
- 3-4 EL Olivenöl
- 400ml Wasser
- Etwas Olivenöl zum bestreichen
- Meersalz
- Rosmarinnadeln
- 6-8 Cherrytomaten

DAUER

- Vorbereiten | 20 min
- Teig ruhen lassen | 1,5 h
- Backen | ca. 20 min bei 220° C
- Fertig in | ca. 2,5 h
- Haltbar | 3-4 Tage

SO EINFACH GEHT'S:

- 01** In eine Schüssel Mehl, Salz, Hefe, Olivenöl und 300ml Wasser geben. Langsam mit den Händen vermengen ca. 5 Min. zu einem Teig verkneten. Restliches Wasser einarbeiten und eine Kugel formen.
- 02** Die Kugel im Topf platt drücken, die Ecken auseinander ziehen und wieder in der Mitte zusammenklappen. Weitere 5 Min. wiederholen.
- 03** Teig auf beölte Arbeitsfläche geben, nochmal 5 Min. geschmeidig kneten. Danach abgedeckt in einer Schüssel ca. 30-40 min. ruhen lassen.
- 04** Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Teig halbieren und auf je ein Blech legen. Flach drücken, Teig etwas in die Ecken ziehen und 1 Stunde ruhen lassen.
- 05** Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen. Teig mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz und Rosmarin bestreuen, halbierte Tomaten leicht in den Teig drücken und ca. 20 Minuten fertig backen.