

Focaccia mit Tomaten

Zutaten für ein Blech:

Für den Teig

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Honig
- 320 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Weizenmehl



Für den Belag

- 12 Cherrytomaten
- 12 Oliven (ohne Stein)
- Rosmarin (2 Zweige)
- Meersalz
- Olivenöl

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Focaccia mit Tomaten und Oliven selber backen - so gehts:

1. Löse die Hefe mit dem Honig im lauwarmen Wasser auf.
2. Gib das Mehl mit dem Olivenöl, dem Salz und dem Hefewasser in eine Schüssel und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Decke den Teig mit einem sauberen Tuch ab und lass ihn an einem warmen Ort 1 Stunde gehen.
4. Anschließend faltest du den Teig zusammen und lässt ihn erneut 1 Stunde gehen.
5. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Stürze den Teig auf einen Backstein oder auf ein mit Olivenöl eingestrichenes Backblech.
6. Drücke den Teig mit den Fingern breit. Drücke kleine Vertiefungen in den Teig. Beträufel ihn mit Olivenöl und bestreue ihn mit Meersalz und den Rosmarinblättern.

7. Halbiere die Tomaten und die Oliven und verteile sie gleichmäßig auf dem Teig.

8. Back dein Focaccia mit Tomaten im Ofen für ca. 20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

