

FOCACCIA MIT OLIVENÖL, THYMIAN UND TOMATEN



ZUTATEN

150ml lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Frischhefe (21g)
250g Mehl
1/2 TL Fleur de Sel
5 EL natives Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
2 EL Pinienkerne
3-4 Rispen Kirschtomaten

ZUBEREITUNG

1. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl rasch zu einem glatten Teig verkneten
2. Mit einem Handtuch bedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen
3. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und die Blätter vom Rosmarin abtrennen und in feine Stücke schneiden
4. Wenn der Teig schön aufgegangen ist ihn nochmals auf einer bemehlten Fläche kneten und dünn ausrollen
5. Backblech mit etwas Olivenöl einreiben und den Teig darauf legen
6. Die Tomaten, den Rosmarin und die Pinienkerne auf den Teig verteilen und nochmals 10 Minuten bedeckt ruhen lassen
7. Den Teig mit Olivenöl bestreichen und mit etwas Wasser bespritzen
8. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen auf Umluft 180 Grad geben
9. Danach das Brot nochmals mit Wasser bespritzen und unter einem Handtuch abkühlen lassen