



für den Hefeteig:

20 g	Hefe
200 ml	warmes Wasser
	Salz
2 EL	Olivenöl
300 g	Dinkelvollkornmehl

für den Belag:

300 g	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1	Bund Rucola
2 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer, frisch gemahlen

Focaccia mit Tomaten und Rucola

Zubereitung:

Die Hefe in etwas Wasser auflösen, das restliche Wasser mit $\frac{1}{2}$ TL Salz und dem Olivenöl dazugeben. Das Mehl einrühren, gut vermengen und 5 Min. kneten. Den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. (Wenn alle Zutaten warm waren, dauert das ca. 30 Min.)

Den Teig noch einmal kurz durchkneten. Ein rundes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen, auf das Blech legen und weitere 5 Min. gehen lassen.

Den Stielansatz der Tomaten entfernen, die Haut kreuzweise einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, zu den Tomaten pressen. Rucola waschen, hacken, zu den Tomaten geben und mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hefeteig damit belegen. Das Brot etwa 5 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Danach bei ca. 250 Grad (Umluft 220 Grad) für 20 Min backen.

Typ:

Als Variante können Olivenöl und Rucola auch erst nach dem Backen auf der Focaccia verteilt werden. Außerhalb der Tomatensaison können sie die Focaccia auch mit Sesam, Kräutern oder Gewürzen bestreuen. Einfach vorher den Teig etwas anfeuchten und die Gewürze leicht andrücken.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

