TOMATEN FOCACCIA

4.6 bei 32 Bewertungen

Germteig | 2 h 30 min | Heißluft | 220 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen sehr weichen Germteig zubereiten und danach zugedeckt 2 Stunden rasten lassen. Der Teig kann nicht per Hand geknetet werden, da er zu weich ist – daher am besten Kochlöffel, Küchenmaschine oder Mixer verwenden.

2. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech „leeren“ und mit den in etwas Öl getunkten Fingern vorsichtig etwas auseinander drücken. Ich hab danach noch einen Backrahmen rundherum gestellt, damit ich ein schönes gleichmäßig eckiges Focaccia erhalte. Danach nochmals 30 Minuten rasten lassen.

3. Das restliche Öl auf dem Focaccia verteilen, den Teig mit den Fingern nochmal etwas eindrücken. Danach mit in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen und mit grobem Salz und Thymian bestreuen.



4. Das Focaccia im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft (am besten mit viel Dampf) ca 20 Minuten backen.

Zutaten

1 FOCACCIA

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
450 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
5 g	Germ

BELAG

100 g	Tomaten
2 EL	Öl
	grobes Salz
	Thymian