

Focaccia mit frischen Tomaten und Rucola

Zubereitung: 20 min

Wartezeit: 1 Std.

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 40 min

Zutaten für 2 Stück:

Für den Teig:

½ Würfel Frischhefe (21 g)

200 ml Wasser, lauwarm

400 g Mehl, Typ 550

1 TL Salz

½ TL Zucker

2 EL Öl

Für den Belag:

100 g Kirschtomaten, z. B. rote und gelbe

1 Handvoll Rucola

1 TL Oregano

1 TL Majoran

1 TL italienische Kräuter (z. B. von Knorr)

½ TL Meersalz

4 EL Olivenöl

Besonderes Werkzeug:

Knethaken eines Handrührgeräts

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in das lauwarmer Wasser hineinbröckeln und darin auflösen lassen. Das Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Das Hefe-Wasser-Gemisch zusammen mit 2 EL Olivenöl zum Mehl geben. Das Ganze nun mit den Knethaken eines Handrührgeräts kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Falls die Knethaken irgendwann nicht mehr durchkommen, notfalls mit den Händen weiterkneten. Das kann schon mal 5 bis 10 min dauern. Den Teigballen in der Schüssel liegen lassen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 min gehen lassen bis der Teig doppelt so groß ist.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und halbieren.

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Anschließend den Teig halbieren und zu 2 ovalen Fladen (jeweils circa 1,5 cm dick) ausrollen. Diese Fladen auf das Backblech legen.

Tomaten leicht andrücken, mit Kräutern und Meersalz bestreuen. 4 EL Olivenöl darüber träufeln.

Die fertig belegten Focaccia nun nochmals 15 min gehen lassen.

Nun werden die Focaccia bei mittlerer Schiene 20 min im Backofen knusprig gebacken. Anschließend herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Wenn die Focaccia nicht mehr so heiß sind, den gewaschenen Rucola darauf verteilen und noch warm genießen.

Dazu passt hervorragend ein Blattsalat mit Rucola, gebratenen Champignons und Parmesansplitter.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥