



Focaccia-Variation

Zeit gesamt
2h 15min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Olivenöl	10 EL
Wasser	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Cherrytomaten Mix	100 g
Oliven, grün	50 g
Oliven, schwarz	50 g
Schalotten	3 St.
Rosmarin, frisch	5 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, SILVERCREST Monsieur

Cuisine

1. Eine Schüssel mit 1 EL Olivenöl einfetten. In den Mixbehälter Wasser, Hefe, Zucker, Mehl, 4 EL Olivenöl und Salz geben und 2 Min./Teigknetstufe kneten. Teig in die Schüssel geben, zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Anschließend Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit den Fingern auf dem Backblech breitdrücken. Focaccia nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Oliven in ein Sieb abgießen. Schalotten halbieren und schälen. Rosmarin waschen und Nadeln von den Stielen streifen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter Rosmarin geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. 5 EL Olivenöl zugeben und 10 Sek./Stufe 1 verrühren. Mit Fingern Mulden in die Focaccia drücken und gleichmäßig mit Rosmarinöl bestreichen.
5. Jeweils 1/3 der Focaccia mit den vorbereiteten Tomaten, Oliven und Schalotten belegen. Mit restlichem Öl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Für ca. 25–30 Min. im Ofen backen. Anschließend Focaccia-Variation in 8 Stücke schneiden und lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Die Toppings kannst du nach Belieben austauschen. Lecker sind z.B. auch getrocknete

Tomaten, Kapern, Sardellen oder viel Parmesan.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	657 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g