




Tomaten-Walnuss-Focaccia

 Zeit gesamt
2h 25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Hefe, frisch	21 g
Zucker	1 TL
Wasser	450 ml
Weizenmehl, Type 405	700 g
Salz	
Olivenöl	10 EL
Cherrytomaten	250 g
Walnüsse	75 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In einer Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl mit der Hefeflüssigkeit glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Teig nochmals gut durchkneten, in 6 Portionen teilen und auf wenig Mehl zu runden Fladen ausrollen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in den Teig drücken und mit bemehlten Fingern gleichmäßige Vertiefungen hineindrücken. Übriges Öl hineinträufeln und mit Salz und Walnüssen bestreuen. Nochmals zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Focaccia im Ofen ca. 20–25 Min. knusprig backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer keinen Umluftherd hat, backt die Bleche nacheinander bei 225 °C Ober- und Unterhitze.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 365 kcal

Kohlenhydrate 56 g

Eiweiß 10 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 12 g