FOCACCIA / FLADENBROT

Die Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig und wird oft als Vorgänger der Pizza gesehen. Sie passt super als Snack für zwischendurch oder zum Mitnehmen, wenn man zum Grillen eingeladen ist oder einfach mal so für abends. Ich habe mich hier für die Variante mit Cocktailtomaten entschieden. So schmeckt die Focaccia besonders fruchtig. Du kannst natürlich einfach das klassische Rezept machen, indem du die Tomaten weglässt und nur Rosmarin verwendest.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
20 Minuten	**20 Minuten**	**220 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	28 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten eine

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etv

Falls du eine gekochte Kartoffel übrighast, kannst du diese zerdrücken oder reiben und in den Hefeteig einrühren – d

BELAG VORBEREITEN

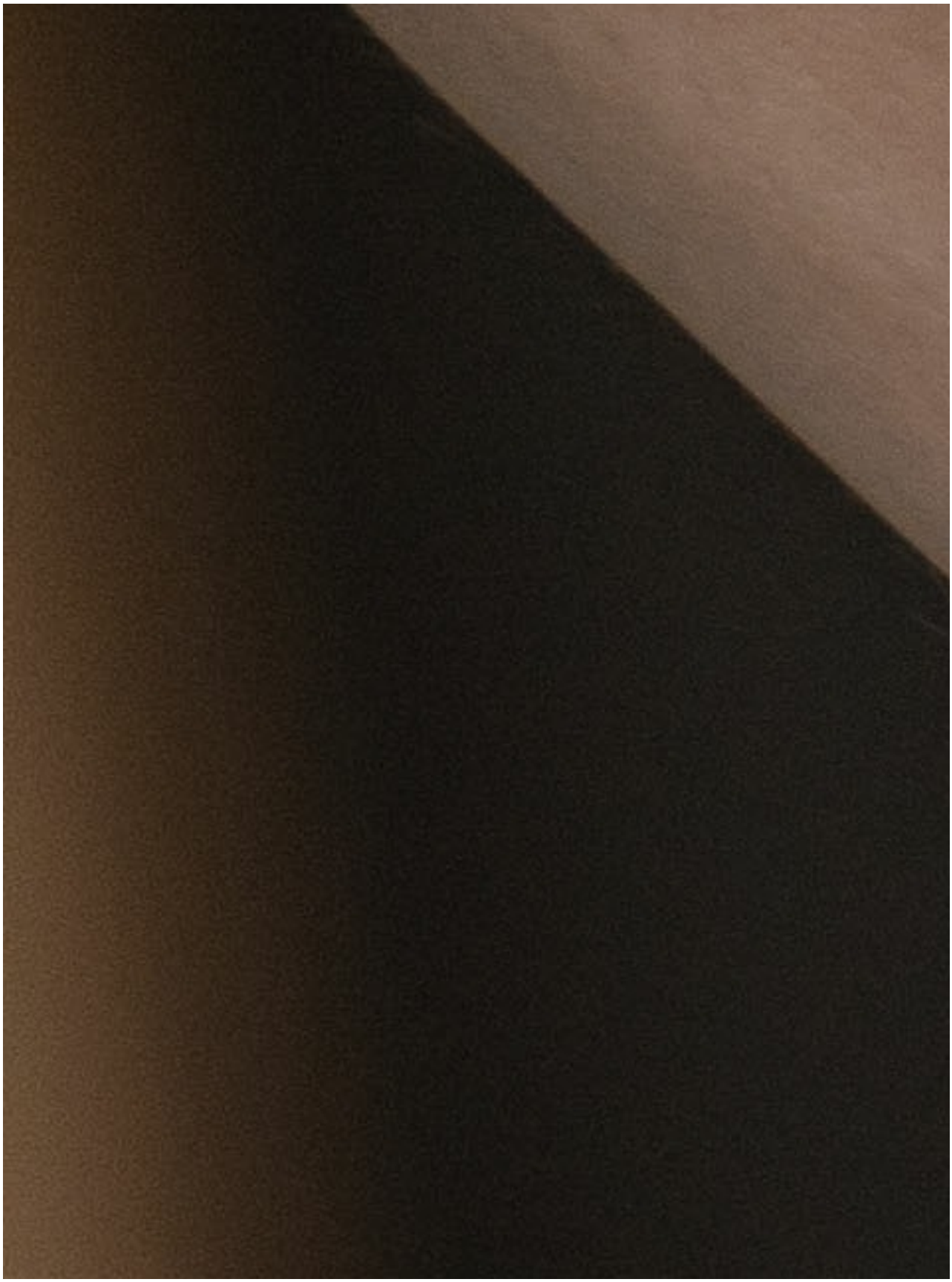
Halbiere die Tomaten, schäle die Knoblauchzehen und schneide sie in feine Scheiben. Vermische beides mit etwas Olivenöl und l

Vakuumiere die Mischung, so zieht sie gut durch.

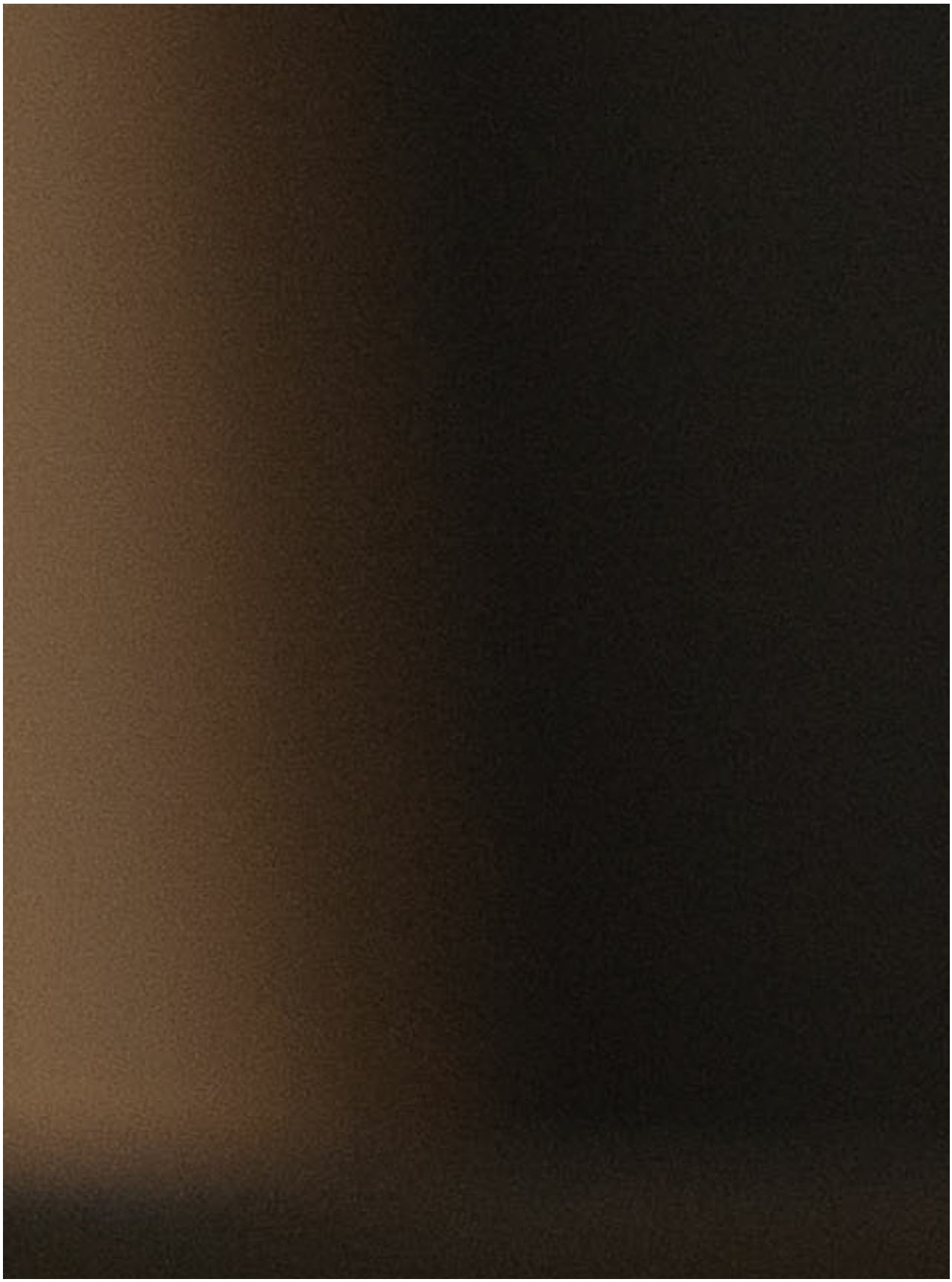
FOCACCIA FORMEN

Fette deine Hände und eine Emaille Ofenform mit etwas Olivenöl. Gib den Teig in die Form, drücke in flach und forme mit deinen

FOCACCIA / FLADENBROT

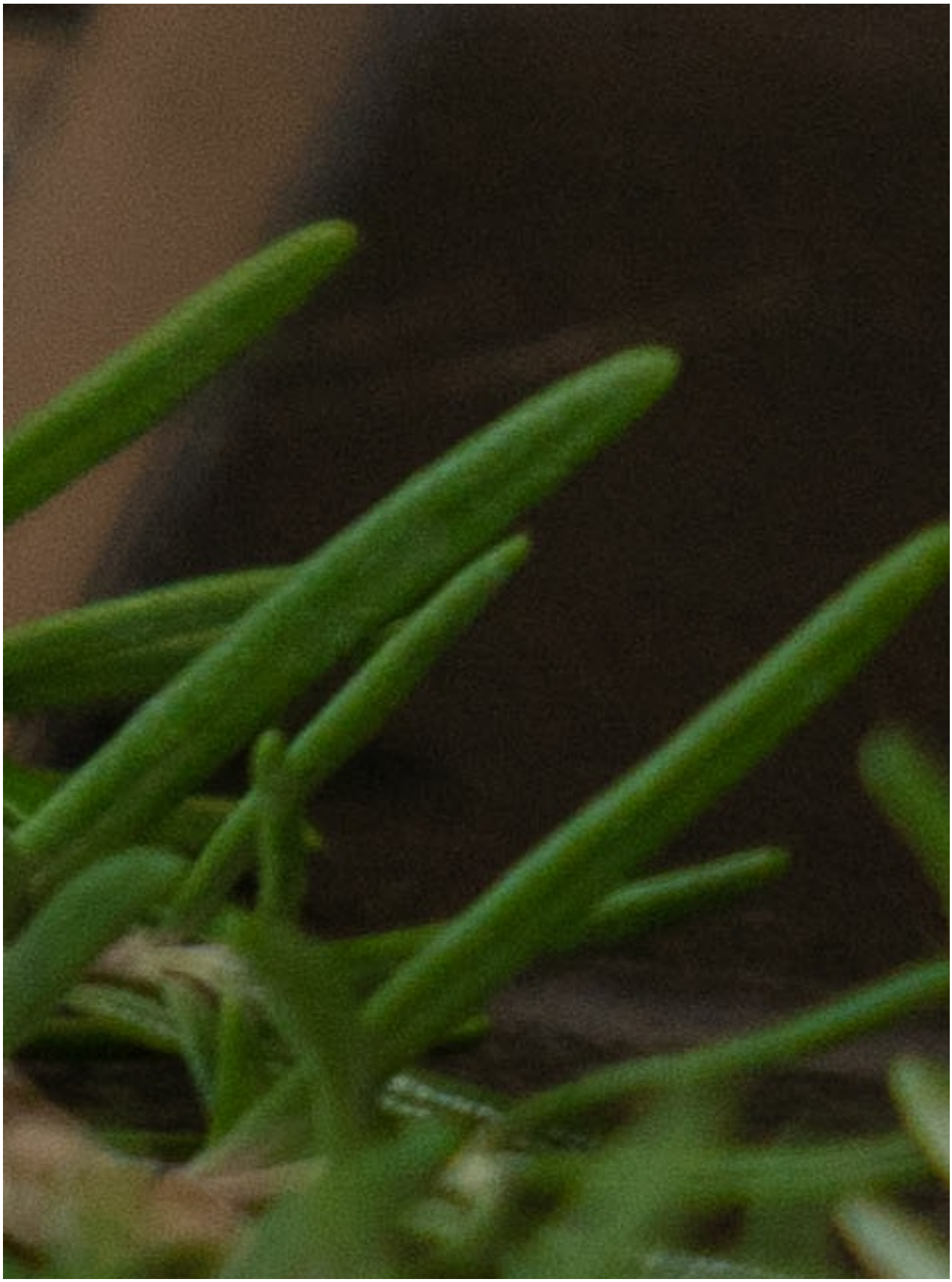


FOCACCIA / FLADENBROT



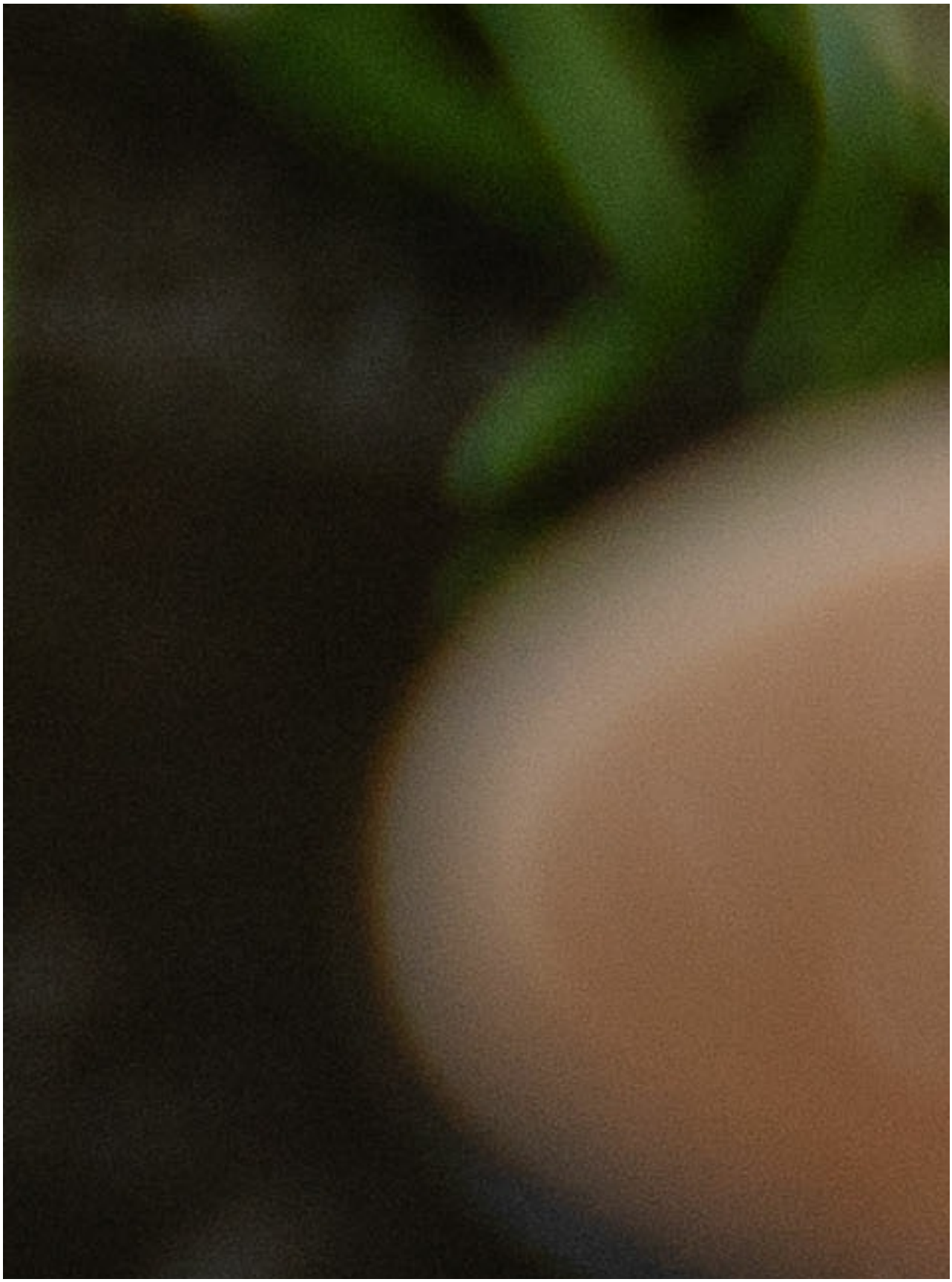
FOCACCIA / FLADENBROT

FOCACCIA / FLADENBROT

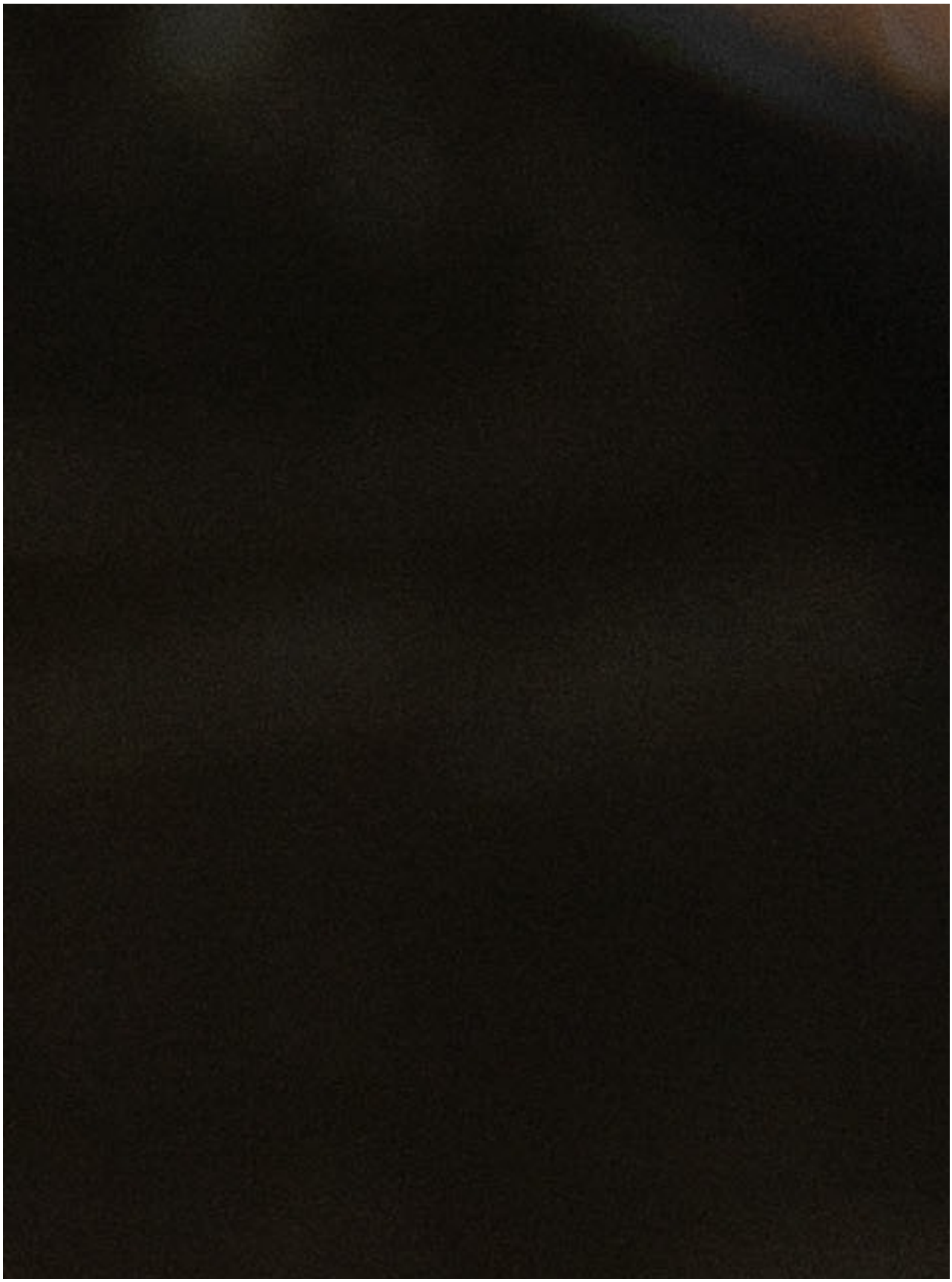


FOCACCIA / FLADENBROT

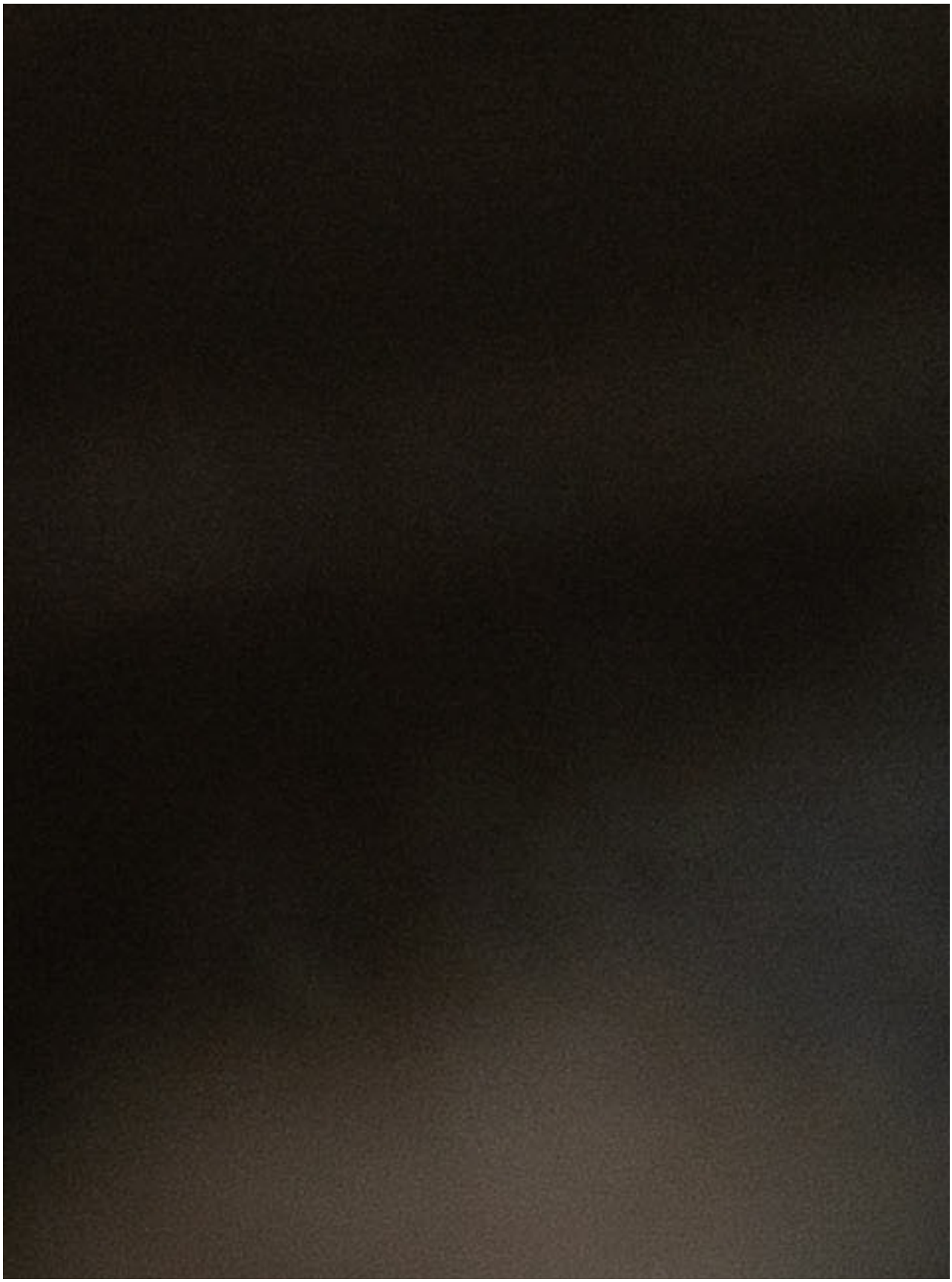
FOCACCIA / FLADENBROT



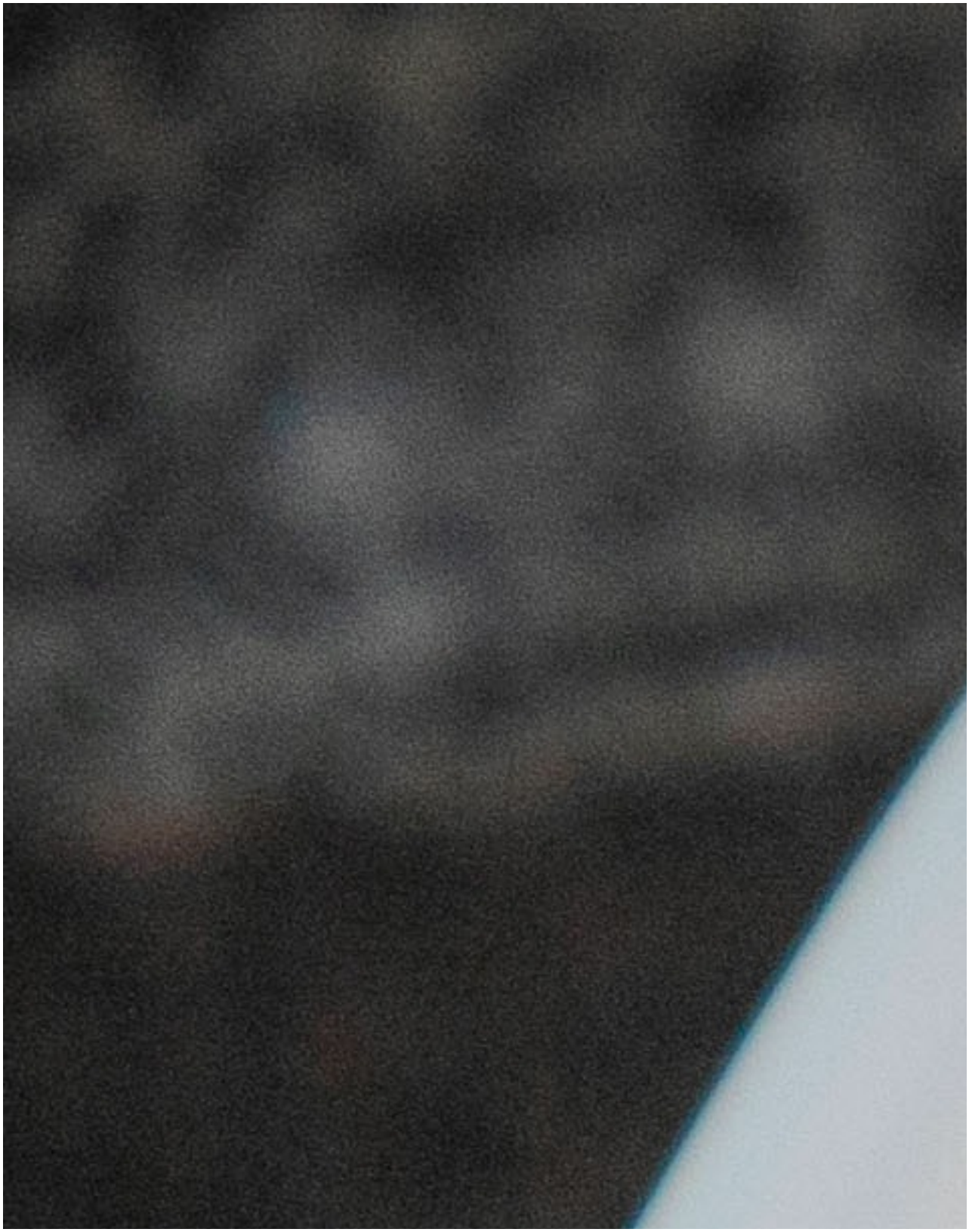
FOCACCIA / FLADENBROT



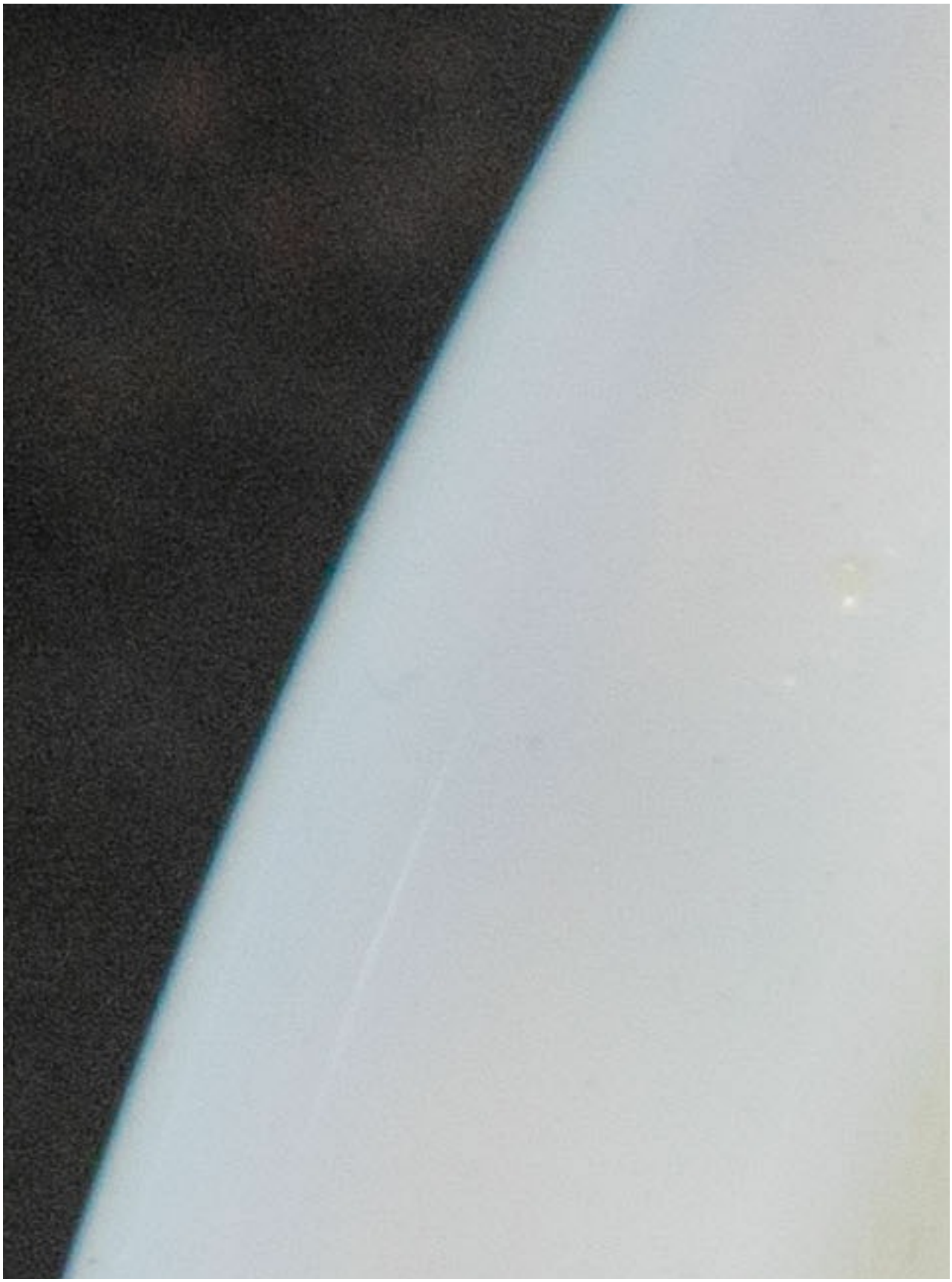
FOCACCIA / FLADENBROT



Verteile die Tomaten-Mischung, das restliche Öl und das Fleur de Sel darüber, zupfe die Rosmarinnadeln ab und streue sie über d



FOCACCIA / FLADENBROT

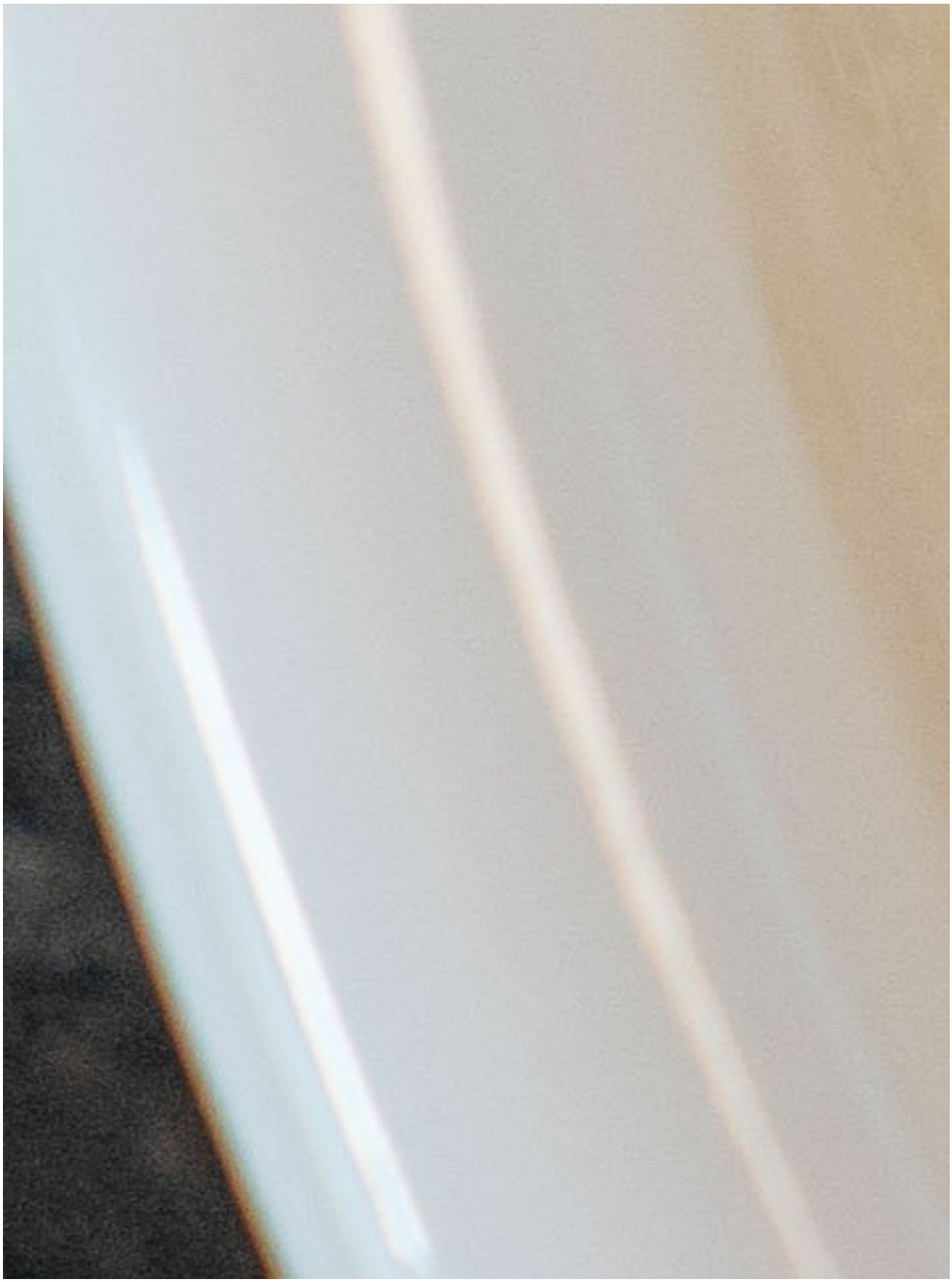


FOCACCIA / FLADENBROT

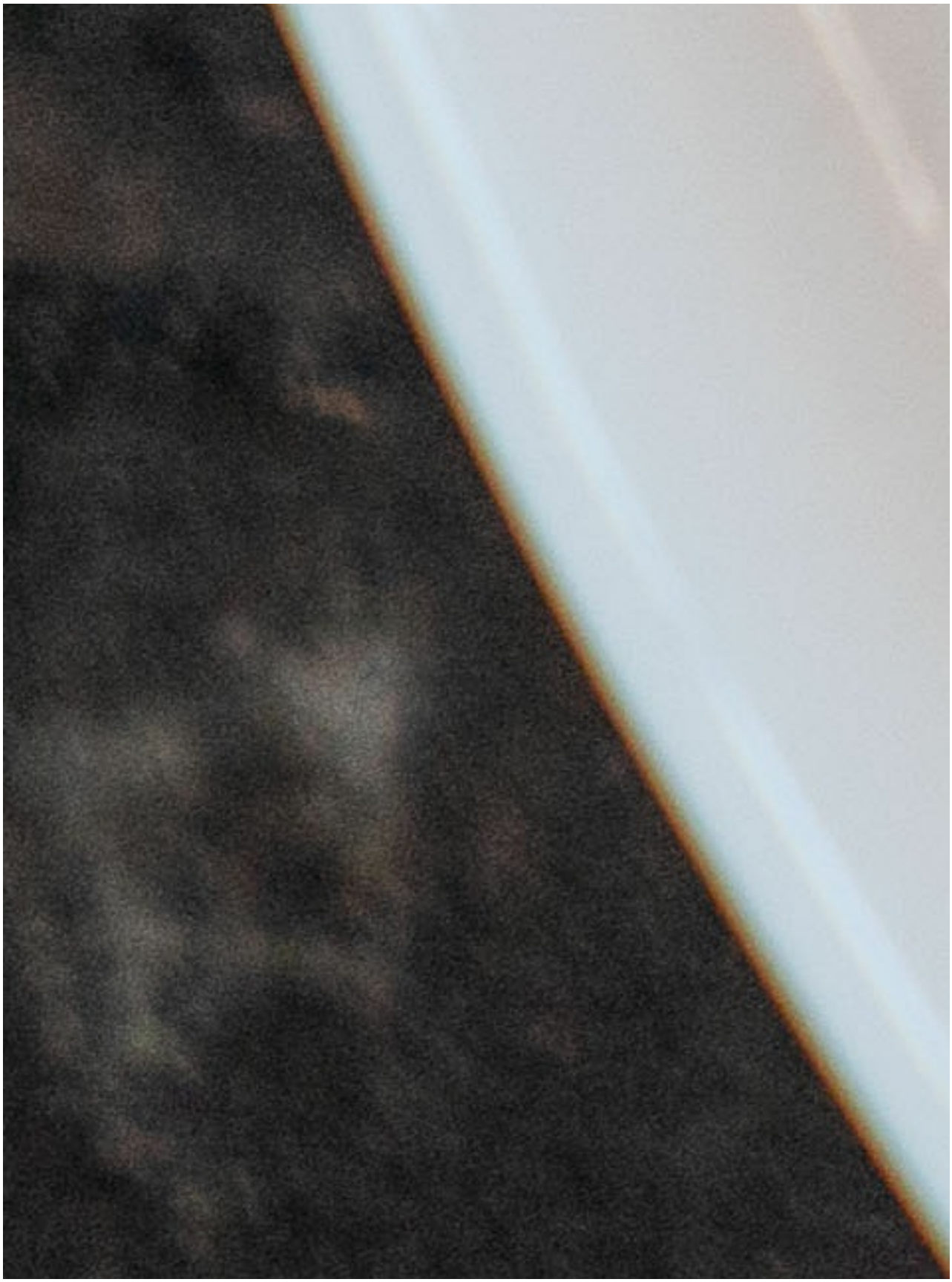
FOCACCIA / FLADENBROT

FOCACCIA / FLADENBROT

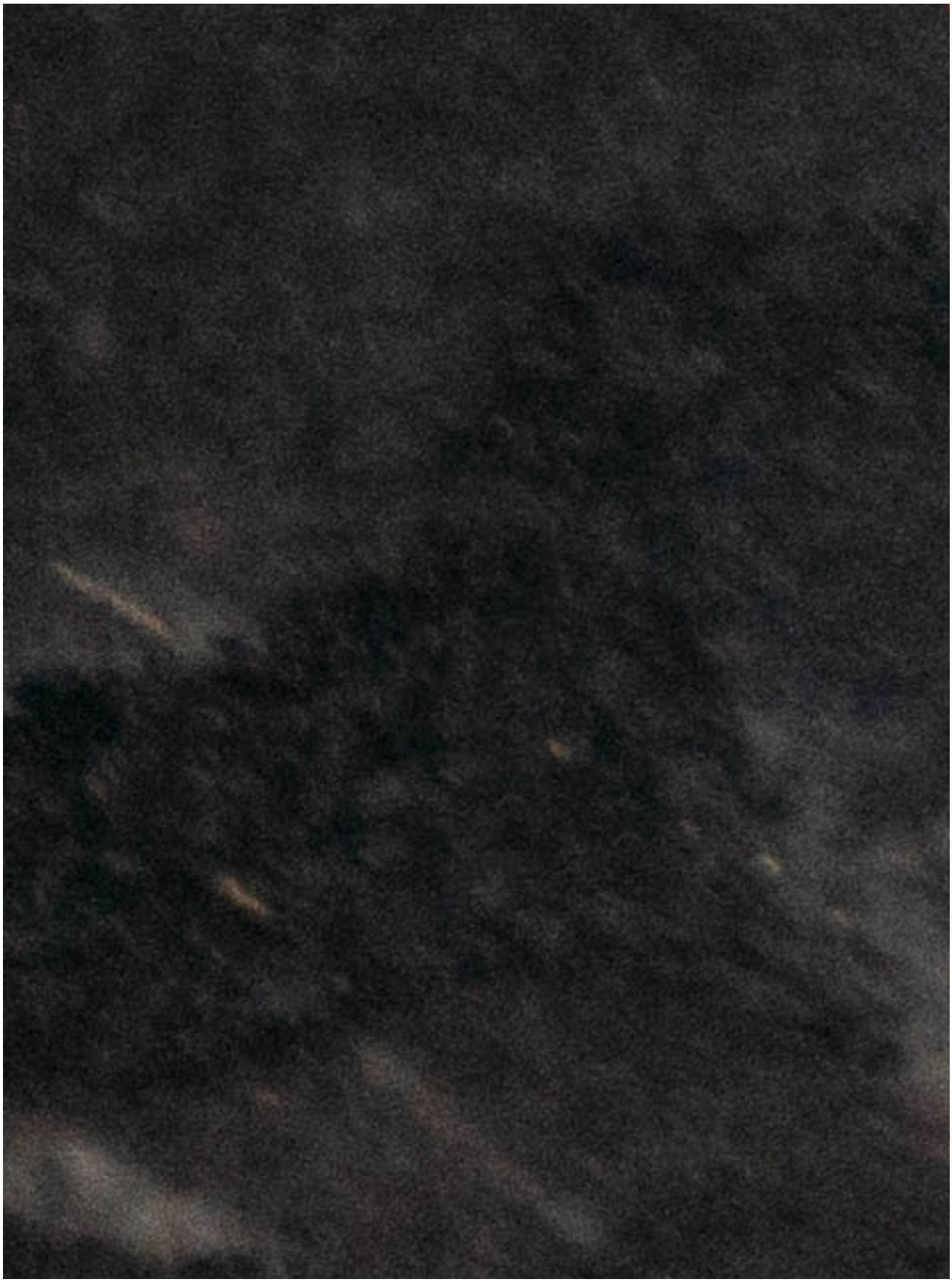
FOCACCIA / FLADENBROT



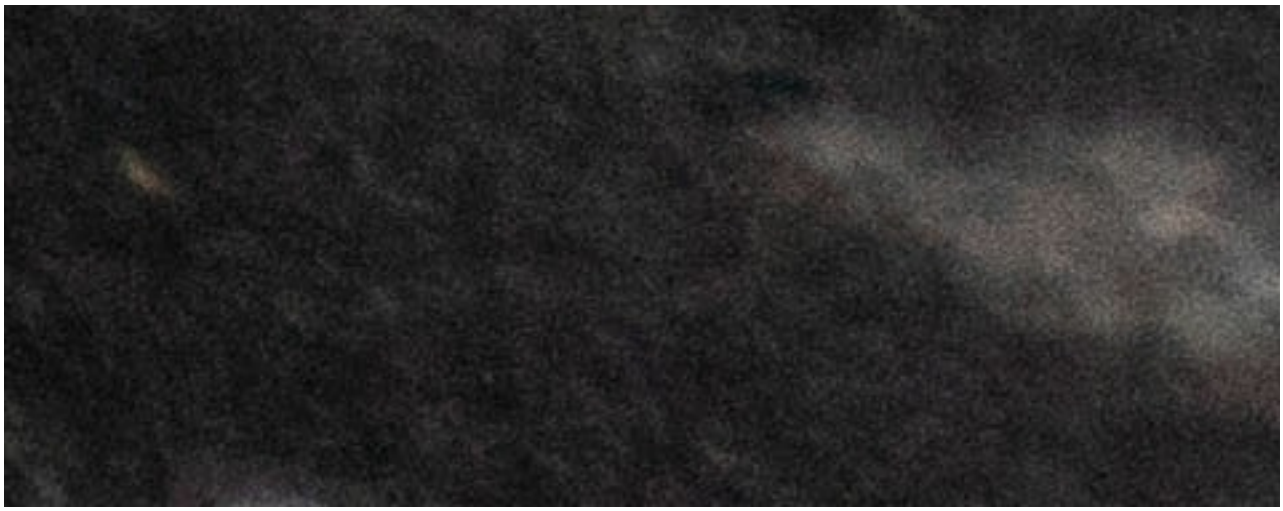
FOCACCIA / FLADENBROT



FOCACCIA / FLADENBROT



FOCACCIA / FLADENBROT



FOCACCIA BACKEN - VARIANTE 1

Stelle die Focaccia in den kalten Ofen, stelle ihn auf 220 °C O/U ein und backe die Focaccia für etwa 35 Minuten bei Dampfzugabe

FOCACCIA BACKEN - VARIANTE 2

Lasse die Focaccia abgedeckt für 30 Minuten gehen und heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 220 °C O/U vor. Backe die Focacc

Sollte dein Ofen keine Dampffunktion haben kannst du die Focaccia vor dem Backen mit etwas Wasser besprühen od

FOCACCIA SERVIEREN

Nimm die Focaccia aus dem Ofen, lasse sie mit einem Geschirrtuch abgedeckt etwa 10 Minuten abkühlen. Schneide sie dann zum