

Focaccia mit Tomaten, Oliven und Basilikum

⌚ ca. 30-40 Minuten III leicht



Bild: Jessica Diesing für BVEO

Zubereitung

Die Hefe in eine Schüssel bröseln und im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und etwa eine Stunde lang bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen nach dieser Zeit merklich vergrößert haben. Falls das nicht der Fall ist, kann man ihn einfach noch etwas länger gehen lassen.

Das Blech gut mit Olivenöl einölen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf das Blech kippen. Einen großzügigen Schuss Olivenöl auf den Teig geben und ihn anschließend sanft mit den Händen in Form drücken. Die Tomaten halbieren und die Tomatenhälften sowie die Oliven auf dem Teig verteilen.

Nun den Ofen auf 250°C vorheizen. Wenn der Ofen heiß ist, etwas Salz auf der Focaccia verteilen. In den Ofen schieben und für etwa 15 Minuten goldbraun ausbacken. Vorsicht: Da jeder Ofen anders heizt, kann die Backzeit je nach Modell etwas variieren. Bei der hohen Backtemperatur sollte man daher lieber einmal zu oft nachgucken, ob die Focaccia schon fertig ist oder ob sie noch ein paar Minuten länger braucht. Wichtig ist, dass der Boden zum Schluss nicht mehr blass ist. Zum Servieren das Basilikum auf der Focaccia verteilen.

Zutaten für ein rundes Blech:

Für den Teig:

- 600 g Mehl
- 450 ml Wasser
- 15 g frische Hefe
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 250 g kleine Tomaten
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Bund frischer Basilikum
- Olivenöl
- Grobes Meersalz

Focaccia mit Tomaten, Oliven und Basilikum



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin