



Tomaten-Focaccia

Für 4 Focaccie (ca. 1 kg Teig)

- 🕒 Vor- und Zubereitung:
8 Std. Aufgehzeit + 45 Min. Zubereitung
- 🔥 Backen

ZUTATEN:

300 g	Weichweizenmehl Typ «00»
250 g	Manitobamehl
50 g	Hartweizenmehl oder Knöpflimehl
30 g	Cristian's Tomatensauce getrocknet
15 g	Meersalz
350 g	Wasser auf 26 Grad
30 g	Olivenöl Extra Vergine
10 g	Hefe, frisch
10 stk	Cherrytomaten, halbiert
	Maldon Salzflocken

ZUBEREITUNG:

- Weizenmehl, Manitobamehl, Hartweizenmehl, Tomatensauce getrocknet und Salz zusammenmischen
- Mehlmischung in die Küchenmaschine geben
- Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
- Olivenöl Extra Vergine hineingiessen und weiterkneten
- Zerbröckelte Hefe dazugeben und weiterkneten
- Der Teig sollte kompakt, weich und glatt sein
- Der Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt, ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Aus dem Teig vier Brotkugeln formen und mit Olivenöl bestreichen
- Teigkugeln luftdicht im Kühlschrank wahren 4 Std. reifen lassen
- Teigkugeln aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur wahren 3 Std. aufgehen lassen
- Die Teigkugeln von Hand auf 1.5 cm auswallen
- In jede Teigkugel 5 halbe Cherrytomaten verteilen (siehe Bild) und mit Maldon Salzflocken bestreuen
- Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und 8 Minuten backen