





Focaccia mit Tomaten und Zwiebeln

Einfach und edel: Focaccia mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:
350 g Pizzamehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Salz
200 ml lauwarmes Wasser
1 EL Olivenöl
1 TL Honig

Gemüse-Belag:
1 Gemüsezwiebel (etwa 250 g)
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
grobes Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
italienische Kräuter, frisch oder
getrocknet
500 g Tomaten
etwa 20 g schwarze Oliven

Wie backe ich eine Focaccia mit Tomaten und Zwiebeln?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Gemüse-Belag zubereiten:

Gemüsezwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Olivenöl und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern (frische Kräuter vorher hacken) würzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 30 cm) ausrollen. Teig auf das Backblech legen und nochmals etwa 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Erst Zwiebeln auf dem Teig verteilen, dann Tomatenscheiben mit den Oliven darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Focaccia mit Tomaten und Zwiebeln auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren. Nach Belieben mit Thymian belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Pizzamehl kann auch 300 g Weizenmehl Type 550 und 50 g Hartweizengrieß verwendet werden.

