



# Tomaten-Focaccia

## Zutaten für ein Blech

### Für den Teig

- 550 g Mehl
- 350 g Wasser
- 1/2 Würfel Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 1 1/2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl „extra vergine“
- 1 TL Olivenöl zum Einpinseln der Backform

### Für den Belag

- 1/2 Dose ORO d'Italia Pomodori Filetti (à 400 g)
- 1 Handvoll schwarze, entsteinte Oliven
- 100 g Schafskäse
- 1 TL Thymian
- 4 EL Olivenöl

### Für das Knoblauchöl

- 1 EL weiche Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl „extra vergine“
- 1/2 TL Salz
- 8 Blätter

## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Tropfen Sie die Pomodori Filetti in einem großen Sieb ab und würfeln Sie den Schafskäse. Schälen Sie den Knoblauch. Lösen Sie die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auf. Geben Sie das Mehl in eine große Schüssel und drücken Sie mit einem Esslöffel eine kleine Mulde in die Mitte des Mehls. Gießen Sie die Hefemischung hinein und lassen Sie sie gehen, bis sie leicht schaumig ist.

### Schritt 2: Den Focaccia-Teig kneten

Verkneten Sie die Mischung mit Mehl und Salz. Während des Knetens geben Sie nach und nach das Olivenöl hinzu und kneten Sie etwa 10 Minuten lang weiter. Geben Sie nun den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl. Kneten Sie ihn für weitere drei bis vier Minuten. Geben Sie den Teig in die Rührschüssel und lassen Sie ihn an einem warmen Ort zugedeckt etwa eine Stunde lang gehen. Der Teig sollte anschließend etwa die doppelte Größe haben. Kneten Sie ihn nach dem Gehen noch einmal kräftig durch.



### **Schritt 3: Die Focaccia belegen**

Geben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollen Sie den Teig etwa 2 Zentimeter dick aus.

Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und heben Sie den Teig vorsichtig darauf. Drücken Sie mit dem Finger im Abstand von etwa 5 Zentimetern kleine Vertiefungen in den Teig. Verteilen Sie die schwarzen Oliven, Tomaten, den Schafskäse und Thymian darauf.

Die Focaccia nun mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Backen Sie das Brot dann für ca. 20 – 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun.

### **Schritt 4: Das Knoblauchöl**

Für das Knoblauchöl geben Sie das Olivenöl in eine kleine Schüssel, pressen den Knoblauch hinein und verrühren beides. Geben Sie die weiche Butter und das Salz hinzu und verrühren Sie alles gut.

### **Schritt 5: Das Finale**

Wenn die Focaccia aus dem Ofen kommt, streichen Sie sie sofort mit dem Knoblauchöl ein und garnieren Sie mit den Basilikumblättern.