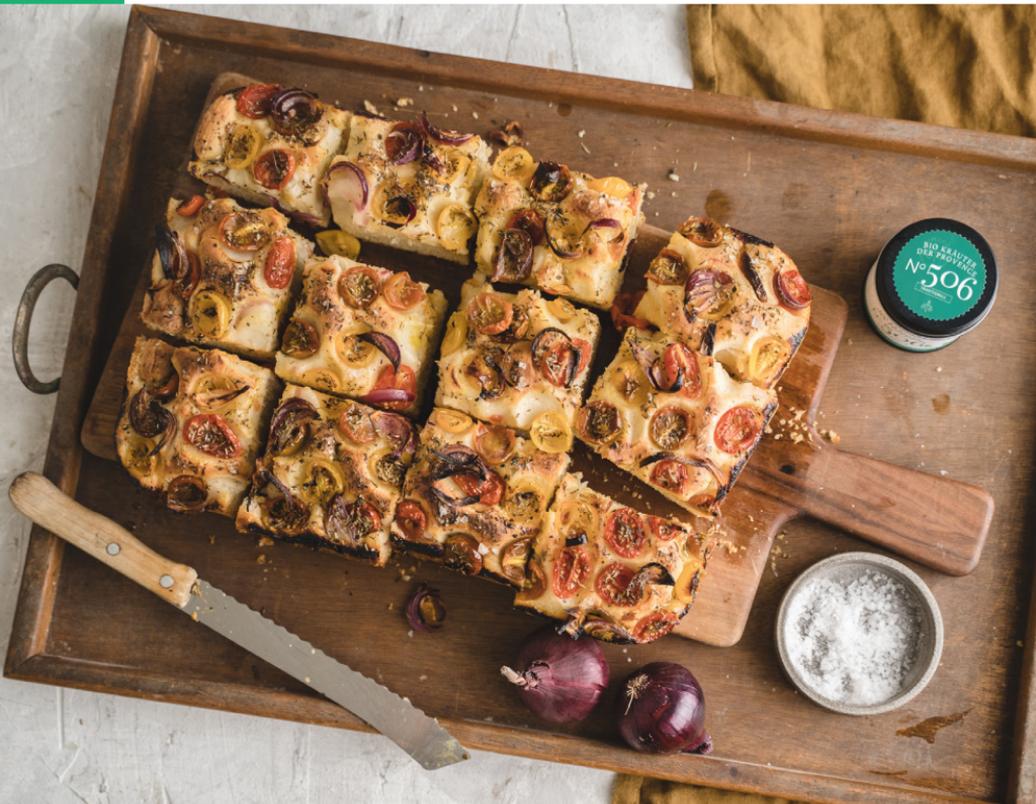


REZEPT



KLASSISCHE FOCACCIA MIT TOMATEN

BIO KRÄUTER DER PROVENCE N° 506



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

FÜR 1 BLECH (CA 30 × 40 CM)
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 35 MIN.

270 ml lauwarmes Wasser
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
500g Mehl
2 TL Salz
40 ml + 4 EL Olivenöl
300 g bunte Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
1 EL Bio Kräuter der
Provence N°506
2 TL grobes Meersalz z.B.
SalMartins N°252

ZUBEREITUNG

1. Lauwarmes Wasser mit Hefe und Zucker vermischen und paar Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz und 40 ml Olivenöl in eine große Schüssel geben. Hefemischung dazu gießen und mehrere Minuten lang mit den Knethaken der Küchenmaschine oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Hefeteig in eine leicht geölte Rührschüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
4. Den Boden einer Auflaufform oder eines kleinen Backblechs einölen. Den Teig in die Form legen und mit den Händen darin verteilen. 4 EL Olivenöl darauf verstreichen und mit den Fingern mehrere Mulden in den Teig drücken.
5. Kirschtomaten halbieren, Zwiebel in Ringe schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit Kräutern der Provence und Meersalz bestreuen.
6. Den Teig nochmal 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
7. Die Focaccia ca. 30-35 Minuten im Ofen backen bis sie leicht gebräunt ist und sich beim Anklopfen hohl anhört.

Tip | Du kannst auch unsere Italienischen Kräuter oder frische Kräuter aus dem Garten verwenden.