FOCCACIA
MIT TOMATEN

(für 2 Stück)

Zutaten

- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Hefewürfel (ca. 21g)
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Meersalz
- 150 ml lauwarmes Wasser

- 1 – 2 Rosmarinzweige
- 250 g Cherrytomaten
- Etwas Mehl zum Arbeiten
- Etwas Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung

1. Aus den Zutaten (mit Ausnahme der Cherrytomaten und der Rosmarinzweige) einen Hefeteig herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann nochmals „zusammenschlagen" und erneut ca. 20 Minuten gehen lassen.

2. Zwei Fladen formen und nochmals für ca. 10 Minuten gehen lassen. Mit den Fingerkuppen Vertiefungen in den aufgegangenen Fladen drücken, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Rosmarin (gehackt) würzen. Die Cherrytomaten halbieren und auflegen (mit der Schnittseite nach oben).

3. Fladen erst 20 Minuten mit indirekter Hitze und dann ca. 7-10 Minuten bei direkter Hitze grillen.