Focaccia mit bunten Tomaten

200–230 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 ml	Mehl
1	Würfel frische Germ
350 ml	Wasser
1 TL	Zeste einer Bio-Zitrone
500 g	Bunte Tomaten unterschiedlicher Größe
150 ml	Olivenöl
1 TL	Ingwer gemahlen
1 EL	Knoblauch granuliert
1 TL	Rosmarin geschnitten
12 g	Speisesalz jodiert
1 TL	Oregano gerebelt
1 TL	Thymian gerebelt

Zubereitung

1. Für den Teig den Germwürfel zerbröseln und in 350 ml warmen Wasser auflösen. Das Mehl wird mit 1TL Salz in einer Schale gut verrührt. Anschließend die aufgelöste Germ und zum Schluss etwa 50ml des Olivenöls unterrühren. Nun kann die Masse zu einem Teig geknetet werden.
2. Den Teig rund formen und abgedeckt für etwa 30 Minuten ruhen lassen, bis er sich verdoppelt. Währenddessen 100 ml Olivenöl mit der Zitronenzeste, dem Rosmarin, Oregano, Thymian, Ingwer und dem Knoblauch verrühren.
3. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche halbieren. Dann zu etwa 2 cm dicken Fladen ausrollen und mit Mehl bestreuen und nochmals eine Stunde gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Tomaten halbieren oder in Scheiben schneiden. Fladen mit den Tomaten gleichmäßig bedecken, mit etwas Salz verfeinern und die Öl-Mischung darüber gleichmäßig verteilen.
5. Auf der unteren Schiene für etwa 20 Minuten backen und noch warm genießen.