

## Foccacia mit Kirschtomaten

### Italienisches Fladenbrot aus Hefeteig



Dieses Rezept ist für einen Teigfladen:

Mengen	Zutaten
½ Würfel	Hefe
1 TL	Zucker
250 ml	Lauwarmes Wasser
1 TL	Salz
500 gr	Mehl
100 ml	Olivenöl
15	Kirschtomaten
1 TL	Rosmarin
1TL	Thymian

### Zubereitung

- Hefe und Zucker in Wasser auflösen
- Mehl, 50 ml Öl und Salz hinzugeben und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, Teig zugedeckt 60 Minuten ruhen lassen
- Kirschtomaten waschen, halbieren
- Backblech mit Backpapier auslegen, mit Mehl bestreuen
- Teig auf das Backblech geben und mit den Händen zu einem runden Fladenbrot flachdrücken
- Das Fladenbrot mit den Fingern eindrücken, so dass auf der gesamten Oberfläche kleine Vertiefungen entstehen.
- Kirschtomaten auf dem Foccacia verteilen, etwas andrücken und danach alles mit dem restlichen Olivenöl beträufeln bis alle Vertiefungen mit Öl gefüllt sind
- Mit Rosmarin und Thymian bestreuen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen
- Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
- Foccacia nach der Ruhezeit für 20-25 Minuten goldbraun backen
- Auf Gitter etwas abkühlen lassen und warm servieren

Quelle: <https://ichkocheheute.de/2019/06/06/foccacia-mit-kirschtomaten-selber-backen-homemade-italian-foccacia-with-tomatoes/>