

## Leckere Focaccia mit Oliven und Tomaten



Diese selbstgemachte Focaccia - auch bekannt unter Toskanischer Brotfladen - ist einfach zuzubereiten, aromatisch und fluffig weich. Lauwarm schmeckt die Focaccia besonders gut. Aber auch kalt ist sie ein feiner Genuß.

### Zutaten für ca. 4 Portionen

21 g	Hefe (0.5 Würfel)
400 g	Mehl
1/2 TL	Salz
50 ml	Olivenöl
150 g	entsteinte, schwarze Oliven (es eignen sich auch grüne Oliven)
150 g	Kirschtomaten
2 EL	grob gehackter Rosmarin
2 EL	Olivenöl zum Beträufeln
	grobes Meersalz

### Zubereitung:

1. Die Hefe mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die aufgelöste Hefe mit dem Olivenöl zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten bis zum doppelten Volumen gehen lassen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem großen Fladen von ca. 20x35 cm ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. In die Teigoberfläche die Oliven und Tomatenhälften drücken und mit dem Rosmarin bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und Meersalz bestreuen. Zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke portioniert servieren.



**TIPP:** Ihr könnt auch gerne **andere Toppings** verwenden. **Karamellisierte rote Zwiebel** oder **Fenchel**, ebenso **getrocknete Tomaten** und **Thymian** eignen sich hervorragend. Die Möglichkeiten sind vielfältig und alles sehr köstlich.