

Rezeptidee

Mediterranes Tomaten-Focaccia



Foto: Alnatura, Fotograf: Oliver Brachat

Zutaten Für 4–6 Portionen

- 75 g Alnatura Origin Getrocknete Tomaten
- 3 g Alnatura Hefe frisch
- Alnatura Meersalz mit Jod
- 400 ml Wasser
- 350 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 150 g Alnatura Maismehl
- 2 EL Alnatura Italienisches natives Olivenöl extra
- 1 TL Alnatura Rosmarin gerebelt

Tipp: Die Focaccia lässt sich variieren, indem man dem Teig 75 g gehackte Oliven und getrockneten Thymian hinzufügt oder den Rosmarin durch italienische Kräuter ersetzt.

Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 15 min +
ca. 24 h Ruhezeit +
ca. 30 min Backzeit

1. Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. In einer Schüssel Hefe mit 2 TL Salz und Wasser verrühren. Weizen- und Maismehl sowie Tomaten dazugeben. Rasch zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 20 min ruhen lassen.
2. Den Teig mit einem Spatel an einer Schüsselseite von unten nach oben hochziehen und über den restlichen Teig auf die andere Schüsselseite ziehen – den Teig dehnen und falten. Die Schüssel um 90° drehen und wiederholen. Diesen Schritt noch 8-mal wiederholen, der Teig wird dabei straffer. Noch 2-mal 20 min gehen lassen und zwischendurch das oben beschriebene Dehnen des Teiges vornehmen. Den Teig abgedeckt für 24 h im Kühlschrank gehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleiten lassen und vorsichtig zu einem Rechteck oder Oval von etwa 3 cm Dicke ziehen.
5. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und das Olivenöl darüber verteilen. Mit Rosmarin und ein wenig Salz bestreuen und in den Ofen geben. Die Temperatur auf 220 °C reduzieren und den Teig ca. 30 min backen.