

herzhaft & süß

## Herzhafte Focaccia mit Cocktailtomaten und Oliven

Stand: 24.02.2022 | Bildnachweis



### Rezept für ein Backblech

#### Zutaten:

##### Für den Teig:

- 15 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 1/2 TL Zucker
- 13 EL mildes Olivenöl
- 2 TL Salz (15 g)
- 1 – 2 EL Rosmarinnadeln (frisch geschnitten)
- 250 g Cocktailtomaten
- 1 geh. EL getr. ital. Kräuter (ersatzweise je 1 Prise getr. Bohnenkraut, Majoran, Oregano, Thymian und Rosmarin)
- 80 g grüne Oliven (ohne Stein)
- 2 TL Pyramidensalz (ersatzweise Fleur de sel)

##### Für den Dip:

- 150 g griech. Joghurt (10 % Fett)
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- 1/2 TL abgeriebene unbehandelte Limettenschale
- 1 EL mildes Olivenöl
- mildes Chilisalz

##### Außerdem:

- 1 Handvoll Rucola
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Coppa-Schinken (in dünnen Scheiben, ersatzweise Parmaschinken oder Prosciutto)
- 1 Handvoll gemischte Kräuterblätter (z. B. Basilikum, Mini-Basilikum)

## **Zubereitung:**

1. Für den Teig die Hefe in 5 EL lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die aufgelöste Hefe mit dem Zucker hineingeben, mit etwas Mehl zu einem zähen Teig verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen, bis sich im Mehl Risse zeigen.
2. Dann 5 EL Olivenöl und 1/4 l nicht zu kaltes Wasser zügig mit Mehl und Vorteig mischen, Salz und Rosmarin hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine 5 bis 10 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten, der Blasen wirft (ähnlich einem Spätzleteig). Je nach Konsistenz noch einige EL Wasser hinzufügen. Den Teig in einer großen Schüssel an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
3. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen und das Backpapier mit 3 EL Olivenöl bestreichen. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Den Teig in der Schüssel mit einem Teigspatel kurz zusammenschlagen und auf dem gesamten Backblech verteilen. Mit Kräutern bestreuen und mit Tomaten und Oliven gleichmäßig belegen. Mit einem umgedrehten Backblech zudecken und etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen rechtzeitig auf 200 °C vorheizen.
4. Anschließend das übrige Olivenöl mit einem Löffelrücken vorsichtig auf der Teigoberfläche verteilen und die Focaccia mit Pyramidensalz bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen.
5. Währenddessen für den Dip den Joghurt mit Knoblauch, Ingwer und Limettenschale glattrühren. Das Olivenöl untermischen und den Dip mit Chilisalز abschmecken. Den Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern, grobe Stiele entfernen. Den Mozzarella in 1 bis 1 1/2 cm große Stücke schneiden.
6. Zum Servieren Schinken, Rucola und Mozzarella auf der lauwarmen Focaccia verteilen und den Dip dazu reichen. Die Focaccia mit den Kräuterblättern garnieren.