

Focaccia mit Tomaten und Käse

Zutaten | 1 Focaccia

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl Tpe 405
½ Würfel	Hefe, frisch
300 ml	Wasser
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
30 ml	Olivenöl

Für den Belag:

1 EL	Olivenöl
250 g	Tomaten
100 g	geraspelter Gouda
	Oregano

Zubereitungszeit: 15 Min., Gehzeit: ca. 1 ½ Std., Backzeit: 25-30 Min.

Zubereitung:

- Für den Vorteig das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
- Die Hefe ins lauwarme Wasser bröckeln, Zucker hinzufügen und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Die Hefemischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben.
- Die Mischung abgedeckt an einen warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
- Für den Hefeteig die restlichen Zutaten zum Vorteig geben.
- Den Teig mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät kneten, dann mit der Hand zu einer Kugel formen.
- Teig in eine Rührschüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben und an einen warmen Ort abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Tomaten in Scheiben schneiden.
- Ein Backblech mit etwas Öl einfetten. Den Teig hineingeben und mit den Händen plattdrücken, bis er gleichmäßig verteilt ist. Nochmal 30 Min. gehen lassen.
- Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mit den Fingerspitzen kleine Löcher in den Teig drücken. Den Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen, dann die Tomaten und den Käse verteilen. Mit Oregano bestreuen.
- Die Focaccia im Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp:

Geriebenen Käse durch Hirtenkäse oder Mozzarella ersetzen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
211 kcal	6,1 g	32,7 g	6,9 g	156 mg