



# Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023  
Paul Gilgen

## Focaccia

Apéro  
(ergibt je ca. 12 Stk)

### Focaccia mit Tomaten

#### Zutaten

Backpapier  
1 ofengrosses Blech

500 g Mehl  
1 ½ TL Salz  
20 g Hefe, zerbröckelt  
4 1/2 dl Wasser/Milch, lauwarm  
2 EL Öl

wenig Öl zum Bestreichen  
Meersalz darüberstreuen  
ca. 8 Cherrytomaten (halbiert)  
Rosmarin zum Bestreuen

### Focaccia mit Oliven

#### Zutaten

Backpapier  
1 ofengrosses Blech

500 g Mehl  
1 ½ TL Salz  
20 g Hefe, zerbröckelt  
4 1/2 dl Wasser/Milch, lauwarm  
2 EL Öl

wenig Öl zum Bestreichen  
Meersalz darüberstreuen  
Oliven schwarz, ohne Steine  
Rosmarin zum Bestreuen

## Zubereitung.

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe in Wasser (Milch) auflösen, dazu giessen. Öl begeben. Alles mit einer Kelle glatt rühren. Zugedeckt 30 – 60 Minuten aufgehen lassen.
2. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 x 25 cm und ca. 2 cm dick ausstreichen. 15 – 20 Minuten gehen lassen. Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken und Cherrytomaten resp. Oliven in den Teig drücken. Ganzflächig mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Rosmarin bestreuen.
3. Ohne Vorheizen in der Ofenmitte bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. In Stücke schneiden und lauwarm servieren.

Für eine weichere Kruste: Wasser ganz oder zur Hälfte mit Milch ersetzen.