

FOCACCIA MIT GRÜNEN OLIVEN, KIRSCHTOMATEN UND SCHAFSKÄSE-DIP



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 250 g Mehl
- 2 TL Trockenhefe
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 150 ml warmes Wasser
- 1 EL Olivenöl

AUSSERDEM

- 120 g Kirschtomaten
- 50 g grüne Oliven
- 2 EL frische Rosmarinnadeln
- 50 ml Olivenöl

FÜR DEN DIP

- 2 Knoblauchzehen
- 180 g Fetakäse
- 200 g Naturjoghurt
- 1 TL frische Oreganoblätter
- 2 Prisen Zucker
- 3 TL Olivenöl

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 262 kcal
- 7 g Eiweiß
- 15 g Fett
- 24 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 35 Minuten + 60 Minuten Wartezeit

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker, Olivenöl und warmes Wasser in einer Rührschüssel mischen und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Für den Dip die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit dem zerbröckelten Fetakäse, Joghurt, Oregano, Zucker und Olivenöl im Foodprocessor zerkleinern, bis alles eine homogene Masse ist. Kühl stellen.
3. Etwa 15 Minuten vor Ende der Gehzeit des Teiges den Backofen auf 220 ° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Eisenpfanne in den Ofen stellen.
4. Für den Belag die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Oliven abtropfen lassen und ebenfalls halbieren.
5. Den Hefeteig mit bemehlten Händen halbieren. Die Teighälften jeweils mit den Händen auf einem Bogen Backpapier in der Größe der Eisenpfanne formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die heiße Pfanne aus dem Ofen holen und das Focaccia mit dem Backpapier in die Pfanne legen. Mit je der Hälfte der Tomaten, Oliven, Olivenöl und 1 EL Rosmarin belegen.
6. Auf mittlerer Schiene im Backofen etwa 10 Minuten knusprig backen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren.



REISER RÄT

Als Belag auf dem Focaccia schmecken auch schwarze Oliven, Peperoni oder Kapern.

